



entrevista

Por
**LLORENÇ
CAPELLÀ**

Tomeu Arbona, repostería y tradición

Su mirada refleja ambición juvenil. Por saber. Por conocer. Tras cada cosa que aprende, se reafirma jubiloso en sus convicciones. Tomeu Arbona (Palma, 1962) se graduó como educador social (UIB, 1984) y se licenció en Psicología (UOC, 2004). No obstante, ha tocado el cielo con la punta de los dedos al descubrir, preparar y mejorar la repostería histórica de Mallorca. Es el fundador (2010) del Fornet de la Soca.

Fotos **PERE BOTA**



N

os citamos a las diez de la mañana. Le pregunto qué ha desayunado. Me responde.

—Un panecillo de *xeixa* con aceite y *tomàtiga de ramellet* restregada y un café. Cada día tomo lo mismo.

¿La 'xeixa' es trigo candéal?

—Se parecen, pero son diferentes. La *xeixa* es una variedad autóctona, muy digestiva y de una gran calidad. Ahora la estamos recuperando.

¿Quiere decir que dejó de usarse?

—O que se usó menos. El aluvión turístico de los años sesenta cambió las tradiciones, los gustos... Y para mal.

La escasez de la posguerra ¿no fue más determinante que el turismo?

—No. Entonces había menos carne en el plato, pero los guisos eran los de siempre. En los sesenta, en cambio, quisimos cambiar o nos cambiaron nuestras formas culturales.

¿Y...?

—El paladar fue el gran perjudicado. Sustituimos el *pa de xeixa* por el pan de molde industrializado. Y cambiamos la ensaimada por el donut. ¡Una tragedia!

Usted creció con el turismo de masas...

—Pero tuve la inmensa fortuna de que en casa no me deseducaran el gusto. Tal vez por mi procedencia payesa. Mi padre es de Fornalutx, los

“

«TUVE LA INMENSA FORTUNA DE QUE EN CASA NO SE DESEDCARAN EL PALADAR, TAL VEZ POR MI PROCEDENCIA PAYESA»

«El método educativo era siniestro»

abuelos eran los amos de Almallutx... Y mi madre es de Felanitx. ¡Esto me salvó! Mientras en el recreo merendaba un *cocarroi* que sacaba medio chafado de la cartera, los demás lo hacían de pan de molde con mantequilla y jamón.

¿Les envidiaba?

—Para nada. El momento de la merienda es el único recuerdo agradable que guardo de Montesión. Los jesuitas impartían unos valores rígidos, ajenos a mi mundo. Además, los profesores pegaban. Estábamos aterrizados. ¡Si hubo compañeros que al salir a la pizarra se meaban en los pantalones!

¿Fue un mal estudiante?

—Pésimo. Pero la culpa de mi fracaso es achacable a aquel método de enseñanza, absolutamente siniestro. Me hubiera gustado estudiar Historia. Con ocho años ya conocía el *Die Balearen* de pe a pa. El Archiduque se refería a platos olvidados que yo, sin embargo, pude probar en las *possessions* de mis familiares. De Son Seguí de Passatemps, en Santa María del Camí, aprendí a cocinar un *frit de porc* a base de *sopes* fritas a las que se había añadido trocitos de lomo, hígado, pulmón... ¡Era una delicia! Cincuenta años atrás, las *possessions* funcionaban como en el siglo

XVIII.

Evoca continuamente el mundo payés. En cambio estudió para educador social, una profesión de perfil urbano.

—Salí de Montesión siendo un perfecto fracasado. Los frailes me recomendaron que estudiara contabilidad o algo que me sirviera para trabajar en el comercio... Así que pasé unos años totalmente despistado. Más adelante alguien me animó a presentarme a la repesca para mayores de 25 años. Me preparé en una semana y aprobé. Ni yo me lo creía.

¿El qué...?

—Que pudiera aprobar. Ya no era El Patito Feo, empezaba a superar el complejo. Y estudié para educador social. Trabajé en el Jonquet y en Son Banya... Son Banya ya estaba dominada por los clanes de la droga, una degradación total. En el Jonquet, en cambio, fue una maravilla. Había unas monjitas extraordinarias. Y un número diez: Llorenç Tous, el canónigo...

Continuó estudiando.

—Psicología. En un principio para dejar atrás los complejos del colegio. Luego por placer. Desde entonces ya no sé vivir sin el estudio y la lectura. Tengo debilidad por las biografías. Y también por aquellos libros de época que me permiten relacionar los valores sociales con los placeres de la mesa. El *Diari* de Joaquim Fiol, del siglo XVIII, me apasionó. Refleja el trato reverencial que se concedía a los productos de la tierra, el alto valor que se daba a los obsequios de comer: Las confituras, la repostería...

¿Ha localizado las recetas de esta época?

—Algunas. En conventos de monjas. No las elaboraban para su consumo, sino para obsequiar a sus protectores. Abogados, médicos, nobles... En los conventos el tiempo se detiene y las costumbres no cambian. En el de Santa Clara, hace treinta años, aún se cenaban *sopes* cada noche. Por otra parte, nuestra cocina, desde la Edad Media hasta finales del XIX, apenas cambia. ¡Tanto se ha hablado de la influencia francesa...!

¿La hubo...?

—Por supuesto. Pero no lo suficiente como para dar un vuelco a nuestro recetario. Enriqueció algunos platos, nada más. He leído todos los recetarios que han caído en mis manos. Hallé en el baratillo la *Cuyna Mallorquina*, de Pere d'Alcàntara Peña. Hace años, yo tendría unos quince... Mi tía, la de Son Seguí de Passatemps, me enseñó a hacer ensaimadas. ¡La primera me salió como una galleta...! También me enseñó a hacer *coques tovades*, *cocarrois*... ¿Sabe usted lo que contiene un *cocarroi d'era*...?

Ni idea.

—Arroz, cebolla, sobrassada, butifarrón... Las tres hermanas de Son Tei, en Sant Joan, también me enseñaron lo mucho que sabían. La *possessió* se



«ME TRAGUÉ LA VERGÜENZA Y LE DIJE A LA SEÑORA DE LOS COMESTIBLES QUE SABÍA HACER 'ENSAIMADES ENTREUNYELLADES' Y LE PEDÍ QUE PROBARA A VENDERLAS»

autoabastecía. Vivían en una burbuja, en otra época.

¿Cómo nació el Fornet de la Soca?

—De la necesidad. Acababa de cerrar el despacho de psicólogo por falta de trabajo y pasaba por un momento económico muy delicado. No es que no tuviera clientes, es que no podían pagarme la consulta. La crisis ha sido terrorífica.

Para todos.

—Para mí no vea... Caminaba sin rumbo fijo, abatido, cuando me detuve ante una tienda de comestibles de la calle Santa Clara. Uno de mis hijos, que estudiaba en Barcelona, me acababa de pedir dinero para pasar el mes y yo no sabía de dónde sacarlo... Así que me tragué la vergüenza y le dije a la señora de los comestibles que sabía hacer *ensaimades entrunyellades* y que si me lo permitía le traía una y probábamos de venderla.

¿Aceptó?

—Sin dudar. Aunque me puso en un buen aprieto, porque no disponía ni de calderilla para comprar los ingredientes. Ni sé cómo conseguí unos pocos euros, pero la prueba resultó todo un éxito. Para el segundo día me encargó cuatro. Y así. A veces me asaltaba el miedo, la mala conciencia... Me decía ¡ay si los de Hacienda se enteran!

No me ha contado los inicios del Fornet...

—Fue una iniciativa de María José, mi esposa. Me dijo que era el momento de dar el salto hacia delante. Y así lo hice. Aún sin ser de la profesión, porque es maestra, la he tenido siempre a mi lado, apoyándome. Me ayudó a decorarlo con muebles del bararrillo y cosas que nos regalaban los amigos.

¿El Fornet de la soca...? ¿De dónde sacó el nombre?

>>



Tomeu Arbona indaga en las recetas antiguas.

—De un cuento de Jill Barklem, que María José y yo solíamos contar a los hijos cuando eran pequeños. Me refiero a *El clos dels esbarzers...* Cuenta cómo unos rantoncillos habitan en el tronco vacío de un árbol y poco a poco lo van convirtiendo en su almacén. Viven apretujados, entre objetos que son su riqueza. En el Fornet de la soca todo está tan apretujado que parece una casita de ratones.

Seguro que allí es feliz.

—Como nadie. Creo mi repostería a partir de recetarios tan antiguos como sabios. Las recetas tienen vida, porque son capaces de generar emociones. Las familias se reunían en torno a la mesa... Recupero un dulce cualquiera y me digo: hace dos siglos o quizás más, un dulce como éste dio un momento de placer a una persona que ya es eternidad, que ya no existe ni siquiera en fotografía. Y me emocio.

Ya veo que el obrador es su gabinete filosófico.

—Vivo de noche, lo que me ha permitido ver la ciudad desde un prisma diferente al habitual. La ventana del obrador da a la calle de Sant Jaume. Y se paran a conversar noctámbulos excéntricos, solitarios...

¿Y usted...?

—Les sigo la corriente. A veces los invito a un *crepell*, a un *cocarroi*... También me saluda el barrendero. Llega a las tantas de la madrugada. Por él siento un cariño especial.

...
—En los comienzos del Fornet trabajaba solo y la noche se me hacía larguísima. Me superaban los miedos. Y si no puedo sacar esto adelante, me decía. Y me acosaban nuevamente los fantasmas, los de otro tiempo, los del fracaso escolar... Entonces, llegaba el barrendero y los miedos se iban. Continúa viniendo cada noche. No se imagina el bien que me hizo.



Apuntes del natural

Un local y unas recetas

Tomeu Arbona y Miquel Sbert -filólogo, especialista en cultura popular, pedagogo- han publicado *El Fornet de la Soca, filosofía i receptari*, un libro de pequeño formato, que se aviene con la sensación de claustrofobia feliz que siente uno al traspasar la puerta del local. Tomeu Arbona ha aportado las recetas; Sbert, la impresión que le produjo adentrarse en un espacio con alma. Porque esto es el Fornet de la Soca, un lugar en donde el cliente siempre se lleva más de lo que compra, ya que la fantasía que retiene en sus retinas -pensemos en Barklem- va de regalo. Tomeu Arbona y María José han sido capaces de poner orden en el caos y de crear belleza en una caja de cerillas. Luego está el placer del paladar que Miquel Sbert describe con palabras tan preci-

sas como sugeren-tes. Véanlo: «Res no és sobre a la saleta del forn menut del carrer de Sant Jaume, al recer del clos conventual, vora l'estàtua del selecte Despuig... Les coquetes salades -mestall rodonenc de peix i verdura a l'aparador- en prestatgeries ben ordenades, veïnes de les panades -pèsols i carn, verd i peix, reminiscències jueves tan tradicionals que algú les trasmuta en símbols, sense gaire esforç-, algun dolç en panereta de paper blanc els fa companyia...» El recetario no tiene desperdicio. Los *robiols de vi ranci* se elaboran siguiendo una receta (1903) de *madò* Joana Figuerola de Ca na Pauma, ama de cría y cocinera de casas señoriales. Los *canyellons* de crema, tal como los preparaba Magdalena Mulet, de Ullaró. Y una recomendación: las *formatjades*, que en el siglo XVIII se rellenaban de crema, pasta real, requesón o confitura.