

MESA **T**RAVIESA

Miguel Oliver Massutti. Parlamentario

«Los árabes dicen que cuando nacen pelos blancos en la barba se vuelve al lugar de origen»

Escribe y retrata
encolando

Catty Juan de Corral

Miguel Oliver Massutti porta huella marina en su piel. Habla con acento salobre y respira cálidas brisas de mediodía.

Miguel Oliver Massutti: hombre sencillo y personaje de cargos de envergadura, importante biólogo y político, recuerda nuestra mar de antes del espigón de Porto Pi, aquella mar transparente, carente de secretos donde la gran profundidad nos los creaba. Mar y rocas disfrutadas por él y también añoradas por mí. Éramos casi vecinos en un tiempo de silencios, de escasos coches, de aire puro y, también hay que decirlo, de tormentas con aparato eléctrico aterrador. Tiempos de vela latina y mucho remo. De música romántica y americanas de hilo blanco para presumir durante el tórrido verano.

Miguel Oliver ama la vida y su entorno.

Miguel me advierte parquedades comiendo:

—Comer para mí es casi una obligación. Pero me encanta el «trampó» con frutas, el lomo con setas y las sopas mallorquinas de verdura del tiempo, puesta con abundancia y variedad.

Le disgustan los platos fuertes y desecha la paella, mientras que sí le agrada el «arròs brut».

—Poco puedo hablarte sobre gastronomía. Apenas si se freír un huevo. Mi mujer, madre, mi hija y dos de los varones son excelentes cocineros.

¿Supongo que valora la riqueza de su entorno?

—Naturalmente. A mí me gustan los platos sencillos y el agri dulce que descubrí yendo de Copenhague a Kiel donde se ofrecía un bufet extraordinario y pude servirme varias porciones, siempre muy pequeñas, que me gustaron muchísimo.

—Dejar Madrid porque ansiaba volver a Mallorca le ha relajado o ahora siente que la mar le ata los pies.

—¡No! no. El regreso me ha relajado. Necesitaba el mar, volver a Mallorca. Los árabes dicen que cuando nacen pelos blancos en la barba se vuelve al lugar de origen.



A Miguel Oliver le disgustan los platos fuertes y desecha la paella.

Y Miguel Oliver no aguardó al nacimiento de la primera cana en su barba cuidadosamente afeitada. Llegó, joven, con ansias de trabajo, de vivir.

Lee, ¿y qué lee ahora?

—Ahora estoy metido dentro el período árabe nuestro... Es que parece que se forma una laguna antes de llegar el Rei Jaume, y él encontró aquí una bellísima ciudad, no hay que olvidarlo... También estoy buscando el libro de Arabath Igdith del poeta Nazaradeolus. Me interesa mucho.

Y aquí emprendemos viaje, y los platos dulces de almendra y miel casi perfuman la conversación, así como el aroma dorado del «méchoui», o el de las especias...

Visitamos mercados de encendido colorido. La mente nos traslada de un lugar a otro. Estamos en Estambul donde Miguel estudia la carta presentada por el maître del restaurante. Elige tres platos.

—El yogur estaba presente en el primero. Lo estuvo en el segundo y tercero. Luego descubrí una enorme jarra que supuse que contenía leche de camello. Pedí un vaso y resultó ser también yogur.

Miguel ríe su aventura blanca, agria y a la vez curatizante.

—Me gusta mucho, la leche de camello es dulce y espesa.

Me advierte que no se puede beber mucha porque descompone el vientre. Aquí, ahora, Don Miguel

hay ciertas leches que caídas en el suelo dejan una mancha blanca como de pintura plástica. Me pregunto qué nos va a descomponer esta leche creada de residuos que antes sólo servían para alimentar a los cerdos o a las camadas de perros nacidos de madre flaca.

Mi personaje recuerda la espuma y la tibieza de la leche de cabra, bebida su niñez felanochera.

—Siendo hijo de Barcelona ha comido «esparde-nyas».

—No las he comido.

—¿Quiere darme su nombre académico supongo que es más elegante que la vulgar denominación isleña, no?

—Se llaman oloturias.

—¿Y existen variedades

de especies de la misma familia?

Hay diferentes. Lo que sería importante es saber cómo consiguen el «trepán» los asiáticos. Para ellos es comida muy apreciada. Secan las oloturias a tiras pero no sé qué partes.

—Cuando consiga este saber, comuníquemelo, por favor. Mi hijo mayor ha hecho repetidas pruebas, diría que muy trabajadoras, sin llegar al punto conseguido de las catalanas, que las comen de tantos años atrás, aunque parece que se han descubierto ahora, como sucede con los erizos. Se habla de los franceses casi como los consumidores. Yo los serví a Camilo José Cela hace más de treinta años.

—Yo conozco un personaje que los exportaba a Francia a toneladas.

—¿Peligra su desaparición, la de los dátiles y pies de cabrito?

—Se comen tantos que siendo tan acosados pueden terminar.

—¡Pena grande y llanto de paladar! Y dígame, ¿la tortuga podrá algún día volver a pescarse?

La expresión de Miguel Oliver muestra clara duda.

Ya no quedan playas solitarias donde puedan dejar la puesta las tortugas incubadas por el calor del sol. Y no podré volver a preparar «graixera de Tortuga» ni sangre con hinojo y patatas fritas, platos que me enseñaron las pescadoras de Santa Catalina.

—¿Qué haría si naciera otra vez?

—Creo que lo mismo. No estoy descontento de mi vida, con los familiares he tenido suerte y con los amigos.

Lo que indica que usted no precisa jugar a la lotería... Y ahora explíqueme con qué ingredientes hace un «trampó con frutas».

—Con tomates, pimientos, albaricocos, melocotón, pera y manzana.

—Desterrando la cebolla.

—No entra en mi «trampó».

—¿Compare la política gastronómicamente? Para usted podría ser una ensalada, un frito o un «bolli».

Piensa mirando las plantas del interior, de las que es buen aficionado. Y acaba diciendo:

—Quizá con la ensalada y

si es con fruta, mejor.

Hable de política, de su política.

—Hay políticos que también son técnicos. Y después hay técnicos que tienen ideologías políticas.

—¿He de entender que usted pertenece a estos últimos?

—Sí, soy más técnico que político.

—Y para armar un poquito de polémica gastronómica con los discutidores de turno, dígame si es cierto que el cabracho no es el «cap roig».

—El «cap roig» es el cabracho. Es el nombre oficial vulgar y tiene otros. Mira: hace mucho tiempo se registraba en el Golfo de Cádiz una especie que no era mejillón, era otra especie y allí le llamaban mejillón.

—En Cádiz oí hablar «arvellanas» a los cacahuetes... Pero volviendo al «cap roig» porque el de aquí es más sabroso. ¿Puede ser por lo que come?

—Lo que marca no es el alimento inmediato, sino la cadena alimenticia que está ligada a las condiciones ambientales, salinidad, temperatura. Una misma especie puede tener saber de diferente forma.

—Y más preguntas. ¿Es el «jonquillo» el «chanquete»?

—El «jonquillo» «aphia minuta» es el «chanquete».

—¿Y cómo hay uno de carne rosada y selecta mientras que otro grisáceo y pastoso sabe muy basto?

—Porque esta última no es jonquillo son larvas de otras especies. Mientras que el jonquillo es adulto, lo otro son larvas en estado de crecimiento.

—¿Puedo saber lo que acostumbra comer por Navidad?

—Pavo y fiambre por Mallorca y besugo recordando Madrid.

—¿Me da una receta de un plato que le guste?

—Te doy una receta anti-gaia mallorquina.

—Ha convertido su presencia de la Mesa Traviesa en magnífica lección. Gracias.

«AGUIAT DE CARNI
ALBERGINIES

«Faràs trossos de la carn i els donaràs color, els posaràs dins la graixonera amb al mateix saïm, afegint-hi tomàtiga aigua calenta i sal. En esser quasi cuit hi posaràs tallades de albergínia frita, una salsa feta amb un all picat, un poc de juevert, ametles i pa rallat; ho mesclaràs dins la graixonera i acabarà de coure a poc foc.