

L'origen de la ensaimada

Fa molts d'anys, a un petit poble al sud de Mallorca hi vivia una família molt pobre. Convivien a una petita caseta cinc persones: els pares (en Martí i na Laura), i un petit fill de 5 anys anomenat Pere.

La família tenia una petita granja de porcs i blat, amb la qual subsistia i, quan havia fet una bona collita de blat, feien farina i així guanyaven un parell de doblers que estalviaven per si de cas. Un dia després d'una llarga jornada al camp, en Martí va decidir aturar-se a una botiga a comprar ous i sucre. A la casa solament treballava la seva dona per poder mantenir a la família i aconseguir uns ingressos més, la família comprava un parell d'ingredients amb els estalvis que havien anat aconseguint durant tot l'any i amb ells feien coques per després vendre-les al mercat del poble. D'aquesta manera, la família tirava endavant.

Una vegada comprats, en Martí va tornar a ca seva on l'esperava en Pere, avorrit. Aquell dia es va posar malalt i no va anar a l'escola. Na Laura treballava a temps parcial ajudant a un sastre, per aconseguir uns petits guanys més. Com que feia un dia de pluja i no posseïen grans luxes, el pare va decidir comprar els ingredients per començar a fer les coques que vendrien aquella mateixa setmana al mercat. Així, mantindria al Pere distret i aprofitarien el dia de pluja.

La recepta era d'un rebesàvia d'en Martí, així que varen cercar el paper on tenien totes les passes a seguir, i varen començar a fer les coques.

Primer varen mesclar els ingredients que havia anat a comprar en Martí amb el saïm que havien tret a partir de la seva granja de porcs. Una vegada amassada la massa, la varen deixar fermentar. Al dia següent, el pare va retornar a veure com estava la massa i, per la seva sorpresa, la massa no hi era!! La va cercar per tota la casa a veure on podia haver parat. Estava molt amoïnada ja que aquella massa suposava mesos d'estalvis i de sacrificis. Finalment, va descobrir que, en Pere, havia agafat la massa i se l'havia enduta al menjador. Estava jugant amb ella, fent formes. En concret, estava fent espirals amb la massa, "*Què original!*" va pensar el pare. "*Tal vegada podem donar-li un nou estil a la recepta familiar*". Així ho van fer i varen posar les espirals al forn. Una vegada cuites, van

afegir-ne sucre al damunt i varen anar al mercat. Van ser un èxit! A la gent els va sorprendre la seva forma insòlita, tant que es varen esgotar en menys de DOS MINUTS! La família se'n va anar del mercat molt satisfeta. Amb el pas dels anys, la família va començar a produir-ne en massa. Per diferenciar-se d'altra reposteria, van decidir anomenar el seu postre ensaïmada, tret del saïm casolà que utilitzaven provinent de la seva granja de porcs. Finalment, la família es va enriquir i va poder viure del negoci de les ensaïmades.

Avui en dia, l'ensaïmada és el producte principal de la reposteria mallorquina i és coneguda tant nacional com internacionalment per la seva textura i per la seva forma singular.

Ramón Llull