

Si pens és perquè visc

Campanet, el meu primer amor, m'ha cridat per donar-nos una abraçada

Anem per parts

Tenia 25 anys quan, ordenat sacerdot l'any 1956 pel Bisbe Jesús Enciso, era nomenat vicari de Campanet.

Un jovenet de 25 anys, inexpert, vingut a un nou món. Sols coneixia la ciència teòrica, profunda, ensenyada per professors intel·ligents i experts, durant 14 anys de Seminari com llatí, humanista, filòsof, teòleg i...

Cop en sec entro en contacte amb un poble, amb jovenets i jovenetes en activitats constants i diàries, permanents i juguetes. Com vicari tenia l'obligació puntual d'ensenyar amb alegria i mirada de futur. Però no deixava d'estar temptat pels tres enemics tradicionals de l'ànima, predicats des de la trona: dimoni, món i carn. La bellesa de la dona, el plat més ofert tots temps damunt la taula.



Mai no podré agrair la sort que vaig tenir de paraula i obra amb Mn. Miquel Femenia, l'economista, que m'estimà com fill predilecte i me guià com sacerdot jove. La seva experiència sacerdotal m'obrí camins per anar avançant, després, en tants de pobles, com a vicari o rector, deixant-hi trepitjades que encara hi estan a la vista i de les quals em sent orgullós.

No puc dir que el meu cor bategués insensible, tancat amb pany i clau, no sols davant les temptacions, també davant el deure. L'esforç en ser exemplar m'hi era sempre. Ca nostra a tota hora, portes obertes i els meus pares atents. Nins i nines jugant en el nostre corralet, ple d'arbres, tan prompte sortien d'escola.

Per què em confés en públic?

Sols fa uns dies. Passats 61 anys d'aquells temps, quan ja no tenc 25 anys i, si, a dues passes de complir el 87, Campanet me convida a anar-hi perquè, micro en mà, conti

les meves "Vivències" als "Amics del Seminari", en presència del Sr. Bisbe, Sebastià Taltavull.

Els "Amics del Seminari" és un grup de sacerdots, sacerdots dispensats del celibat i exseminaristes, que, havent deixat el Seminari, encara l'estimen. Amb freqüència se reuneixen per dur a terme projectes determinats. Aquesta vegada han volgut homenatjar Mn. Llorenç Riber, fill de Campanet, poeta, traductor llatí, historiador, gai saber, que morí quasi al meu costat, essent jo vicari, del qual vaig ser "el ninet mimat" i el darrer amb qui D. Llorenç tengué la darrera conversa, després que el metge li digués que se preparàs per morir. Els organitzadors de l'homenatge, Damià Pons, fill de Campanet, (ninet petit essent jo vicari), Professor de la Universitat, exPresident de la Conselleria d'Educació i Cultura, escriptor, i els promotors de l'acte

cregueren que jo n'era qui més m'atensava a D. Llorenç i d'ell en podia parlar directament. Per més evidència, pensaren que presentàs la meua xerrada en Domingo Mateu, exvicari de Sóller, casat amb esposa sollerica, pare de filla i fill, fill actiu dins nostre Ajuntament. Hi foren presents la Batlessa, Magdalena Solivellas (que jo vaig batiar), i la Regidora de Cultura, Antònia Maians (una de les nines meves). Trobada (22 de maig) que me donà peu a topar-me per tot a on anàs amb aquells ninets i ninetes, avui homes i dones de valor, que per reconèixer-nos ens havíem de remirar mil vegades. Com podeu veure, aquelles nines, ja dones, encara més guapes, s'aferraren a mi i jo a elles com infants petits, amor tan manifest i pur, que el Sr.

Bisbe, esfereït i satisfet, volgué participar-ne amb nosaltres, detall que realça més encara els nostres records, les nostres enyorances, les ganes de reviuir les arrels d'aquell temps, que ben vives ens són premis d'un passat que dins nosaltres se manté i se conserva sa. El retrat, que endomassa l'article, n'és un testimoni.

I acabo dient a Antònia Quart, una de les nines, avui gran historiadora de tradicions i costums de Campanet:

"Antònia, ja tens història per contar. He descobert -en confessió- els meus secrets, sense por. Amb claredat se pot veure que l'amor honest mai no mor i sempre escampa amor. Jo no puc dir les darreres paraules de D. Llorenç: "Me'n vaig, sense haver acabat tot el que volia fer". Sí, jo puc dir: "No som perfecte, però ja ho he fet tot. Estim i me deix estimar".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



11ª Fira de sa taronja

Per a tots aquells que no poguéreu venir al *show cooking* de diumenge dia 28 que férem en Miquel Estarellas i un servidor, aquí us deixo les receptes que férem a Plaça.

Amanida tèbia de taronja i gambes amb alfabeguera

Ingredients per a 4 persones: 20 gambes fresques, 3 taronges, fulles d'enciam variat i pinyons. **Adob:** Alfabeguera fresca, vinagre de Xerès, suc de taronja, oli d'oliva de Sóller, sal i salsa de soja.

Elaboració: Pelau les taronges al natural, i les laminau ben finetes. Feis l'adob amb les següent proporcions: 8 parts d'oli, 1 de soja, 1 de vinagre i 1 de suc de taronja. En el darrer moment afegiu l'alfabeguera picada ben fina. Tallau la lletuga a mà. Saltejau les gambes a foc viu amb un poc d'oli i el greix que quedí l'afegiu a l'adob. Pelau les gambes i les col·locau a l'amanida. Torrau dins la mateixa paella els pinyons i els afegiu al plat. Regau amb l'adob.

Escabetxo de peixet amb tempura de Chatni Dolç de taronja i canyella

Ingredients per a 10 pax: 200 grams de peix per persona, 2 cebes tallades en juliana, 2 pastanagues tallades en juliana, ½ litre d'oli d'oliva, 200 grams de chatni dolç de taronja i canyella, el suc d'una taronja, 3 rovells d'ou, dues cullerades de farina de blat, ½ litre de vinagre, alls, llorer, sal, pebre bo negre molt, pebre bo dolç i pebre bo negre en gra.

Elaboració: Netejau i tallau a racions el peix. Preparau la tempura amb els ous, un poc d'aigua i el chatni, passau el peix i fregiu-lo lleugerament fins que agafi color daurat. Disposau-lo dins un recipient. Dins una olla o greixonera ofegau les verdures, l'all, el pebre negre i el llorer. Quan tot agafi color afegiu-hi una cullerada de pebre bo dolç i tot seguit el vinagre. Assaonau bé i afegiu-hi el suc de taronja. Deixau-ho coure uns 5 minuts. Per acabar podeu servir aquesta salsa amb el peix.

Bescuit escuma de taronja amb crema de cítrics i grells de taronja

Ingredients: 200 grams d'ous, 60 grams d'ametlla crua, 50 grams de sucre, 60 grams de farina, 100 grams de suc de taronja, ratlladura d'una taronja.

Elaboració: Posam tots els ingredients en una batedora i trituram fins aconseguir una crema sense grums. Colarem i introduïrem

en un sífo de ½ litre, carreguem amb una carrega de N2O. Omplirem un tassó de paper fins una mica més de la meitat. Posarem el tassó al microones just al centre i cuinarem a màxima potència (900W) durant 40-45 segons. Treurem el tassó del microones i el deixem cap per avall fins que refredi perquè no perdi la forma.

Repetim el procés amb la resta d'escuma. Una vegada hagi refredat desemmotllem passant un ganivet per les vores i servim.

Crema de cítrics: 200 grams de taronja, 100 grams de llimona i 100 grams de sucre. Pelarem la taronja i la llimona i tallarem en cubs de mig centímetre de costat i cuinarem en un cassó 10 minuts amb el sucre a foc lent fins a obtenir un caramel. Triturarem per després omplir en màniga pastissera i deixar refredar.

Grells de taronja: 1 unitat de taronja. Tallar la taronja a viu traient els grells sense pell, reservar.

Pells de taronja confitades: Pells de taronja i sucre.

Tallarem a juliana fina les pells sense la part blanca, blanquejarem i reservam.

Les posarem en un cassó amb sucre i deixarem caramel·litzar sense que agafi color. Retirarem del foc i reservam.

Ara amb tots els ingredients ja podem servir.

Tot s'ha de dir que la jornada fou complementada amb altres tallers i activitats, com el concert de la Banda Municipal, un taller de creps o la ballada de l'Estol de Tramuntana.

Tota la fira, que ha durat del 20 de maig al 4 de juny, ha estat també reflexada en molts d'establiments de restauració i comerços que han ofert menús i ofertes durant els 15 dies. En el meu cas he tingut l'oportunitat de provar el menú de la taronja del Restaurant es Canyís, i us he de dir que de saborós, interessant i aromàtic, n'era un bon tros. Bona feina la que fa en Víctor darrera les cuines d'aquest restaurant, un dels més antics del Port. També lloable el servei de sala. Es nota quan la feina es desenvolupa amb bon gust.

Bona setmana i ens veim d'aquí a 7 dies aquí mateix.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

