

Cartes que no lliguen

Gràcies, padrins i padrines

Els que en realitat estimen la vida són aquells que estan envellint. (Sòfocles)

Va nèixer poques setmanes abans de la proclamació de la II República. Son pare era a França, al front del magatzem de fruites. Sa mare, ja de mesos, havia viatjat a Mallorca per a parir a la calor de la llar familiar, vora els seus pares i les germanes joves. Als deu anys, recent arribada de passar la infantesa a Sòller, va patir a Metz els desastres de la guerra i les pors de l'ocupació. A la maduresa, retornà a la Vall amb el seu marit al Cel Sia a gaudir d'una ben guanyada retribució. Té fills, néts i renéts escampats per tot el món i, si abans els enyorava, ara donaria tot quan fos per assegurar-se de que estiguin tots bé i perquè puguin venir aquest estiu, com cada any, a visitar-la. Els anys de sa fam no eren els més propicis per a venir al món; malgrat això la seva mare es va desfer per tenir menjar per ell i els seus tres germans dins de la penúria. No va anar gaire temps a escola; abastament per aprendre lletra i desfer-se'n amb els nombres, encara que se sabia de memòria els rius d'Espanya i els seus afluents. Entrà de mosset a la fusteria on ja hi feia feina son pare, on hi deixà un dit de la mà esquerra quan ja havia pres massa confiança amb la tupí. Quan la fusteria gran tancà, muntà la seva amb els

estalvis i la indemnització rebuda; sense pretensions, només per arribar a la jubilació. No pot sortir a caminar, com feia cada dia; ni a la tertúlia del Turisme; i el que és pitjor: no rep la visita de les nétes, les seves rialles, el

seu no aturar d'enfilar paraules i les aferrades pel coll del padrí i sa padrina. Pensa amb elles mentre volta pel corral i canturreja cançons de posguerra que aprengué dels mestres fusters.

A la terra dels seus pares hi havia molta d'alegria i ganes de viure, però també feina magre i feixuga, d'aquella que fa envellir aviat a la gent, i molta de fam. Una carta d'un parent que ja feia un any que era a Mallorca els animà a traslladar-se, a migrar cap a un millor futur. Els primers anys a Sòller eren forasters: noves costums, nova llengua, gent més seca; però se'n sortiren. Començà quasi de nin dins una cuina d'hotel, per després passà al menjador, de cambrer quan encara se servien els plats a taula i es rebien propines esplèndides. Va conèixer a Antònia, sollerica d'arrel, i es casaren a l'església del Convent amb una xocolatada a Can Villy. Fent feina de manobre i de llanterner durant l'hivern i amb el subsidi de l'atur aconseguiren fer un ca seva: un piset gran, dos fills i una filla i, fins i tot, pogueren comprar un olivaret. Ara té els fills enfora i passa molta pena i angoixa per la seva dona, que no agafi la malaltia, perquè l'ha d'acompanyar a Palma dos pics cada setmana pel tractament.

La seva mare, casada amb un home bastant més major que ella, enviudà quan ella i el seu germà eren nins. Pogueren subsistir amb allò que podien vendre del bocinet de

terra que tenien a l'Horta i d'alguns jornals de fer cases netes. Ella de ben nina va començar a ajudar a sa mare i al seu germà en les feines de l'hort i prengué el gust d'anar descalça sobre la terra banyada per dins dels solcs on corria l'aigua de la síquia, cosa que encara fa quan en té ocasió. Els hiverns a collir oliva amb dues pedres calentes dins les butxaques per escalfar-se les mans i no agafar sedes. Feina feixuga i mal pagada tota la vida. I aquesta la malpremià com a la mare: enviudà prest. I ara el mal bitxo que ha arribat també li lleva el consol a totes les dolències de salut i d'ànim que pateix cada dia: no pot rebre els seus néts a dinar, com feien entre setmana des que eren nats. Diu per telèfon que està bé, que no s'angoixin per ella.

Arribà a Sòller amb dues filles petites l'any 92. Varen formar part d'un dels últims grups que pogueren sortir de Sarajevo abans de que l'exèrcit serbi-bosnià sitiàs completament la ciutat. A Bòsnia tenia una bona feina, aquí començà des de zero, es va haver de reinventar tota sola i tirar endavant la seva petita família. Ho aconseguí amb autoestima i esforç. Les seves filles cada dia la conviden a participar d'una videocridada grupal, amb els gendres i els néts. No es pensava mai haver de tornar a patir per tots d'aquesta manera.

Ell no s'enrecorda molt bé de quasi res. Cada dia, en aquest lloc on està amb altra gent, li donen menjar i el renten unes dones a les quals confon: a vegades les pren per infermeres, a vegades les crida pel nom de les seves filles. Fa un poc, no sap ben bé quan, la veritat,

potser era ahir, ha estat content perquè han cantat una cançó. Li agrada molt cantar, sempre li ha agradat. Les filles, que no el poden visitar des de fa setmanes a la residència per les mesures preses, n'han rebut el video. Son pare hi canta una cançó del Duo Dinámico i ho fa molt bé, sempre li ha agradat cantar.

Vides inventades que són un poquet part de cada un dels nostres pares i mares, dels nostres padrins i padrines. Ells i elles, després d'haver tengut una vida molt més dura que la nostra, amb molta de feina per fer-se envant i poques comoditats, ara són els qui pateixen més aquesta crisi sobtada que ens ha tocat sofrir. I ho fan, molts d'ells tots sols confinats a casa, des de la dignitat, donant exemple amb entesa, dient-nos que no passem pena per ells i que no ens exposem anant-los a veure, que amb poc poden passar. Tot això malgrat estar angoixats per ells, perquè són conscients que estan en el centre de la diània del maleït virus, i pels altres, com han fet sempre quan ens han regalat tot el que tenim.

No deixem un dia de pensar amb ells, de parlar amb ells, de fer-los riure... I de donar-los les gràcies pel seu exemple d'ara i de tota una vida.

Ramon Colom



Parlem de cuina



Avui us propono fer un variat

Si haguéssim de triar un plat que representés el berenar de mig matí després de passejar pel mercat de Sineu o Santa Maria; si cerquéssim l'elaboració típica després de fer una 'volta' amb bici o escollíssim pegar una mossegada mentre compram pel Mercat de l'Olivar; segur que molts triaríem un bon 'variati'. Es Pont, aquí a Sòller, es Busso a Lluçmajor, Ca sa Mis a Sa Pobla, Can Melis d'Inca o Can Prim de Santa Eugènia són alguns dels llocs on degustar un bon variati.

Crec que ja ho he conat alguna vegada, però el variati és un conjunt d'elaboracions típiques que va aparèixer a la nostra gastronomia amb el boom turístic cap als anys 60 del segle passat, amb l'objectiu d'oferir als visitants un ventall de la nostra gastronomia. Curiosament, amb el pas dels anys, ha deixat aquesta vessant turística a favor de la tradicional, i ara són més els locals que els forans qui demanen un bon variati. Això si exclouem les 'hordes' de ciclistes estrangers que també han descobert aquesta delícia gastronòmica.

Frit, croquetes, pilotes, pica pica, llengua, fetge, ensaladilla, calamars arrebossats són algunes de les elaboracions que conformen el típic variati mallorquí.

Aquets dies estic fent classes de cuina en directe a través de les xarxes socials i si n'heu perduda alguna la podeu recuperar al meu canal de youtube. Cercau: Juan Antonio Fernández Vila o <https://www.youtube.com/channel/UCOOiXUFkduF1-U9o1EQkMFg>

Doncs una de les classes que vaig impartir la vaig dedicar a algunes elaboracions presents en el variati.

Llengua amb tàperes

La llengua amb tàperes és un cuinat típic de la pagesia de Mallorca, molt utilitzat també com a tapa per als famosos variats.

Els ingredients són, evidentment: llengua, preferentment de porc o d'altres animals; ceba; alls; herbes aromàtiques; oli; pebre de cirereta, i per descomptat, les tàperes. S'han de bullir les llengües dins aigua amb mitja cabeça d'alls, lloret, menta i romaní i sal, durant un període entre una hora i mitja i dues hores.

D'altra banda, dins una greixonera de fang es fa un sofregit amb la ceba, el pebre de cirereta, un tasset de vi negre i, una vegada ben ofegat i fluixet, s'afegeix brou de cocció i la llengua tallada i es deixa a foc lent fins que sigui cuit. Una quart d' hora o vint minuts abans d'apagar el foc s'hi

afegeixen les tàperes.

Fetge escabetxat:

Una altra recepta senzilleta mallorquina i també típica dels variats. Per a fer-ho necessitem un tallada de fetge per persona, sal, pebre, alls, ceba, lloret, pastanaga, oli, vinagre i pebre bord. Farina i oli d'oliva verge de Sòller Enfarinam el fetge, el fregim. Després dins l'oli hi sofregim la verdura tota junta i tallada a juliana. Un cop tendre, hi afegim el pebre bord dolç, el vinagre i rectificam de sal. Tornam el fetge a l'escabetxo i cuinat 5 minuts. Ara afegim alguna cosa més al nostre variati:

Croquetes de bacallà.

Per a la pasta: 1l de llet; 150 grams de farina; 150gr de mantega; sal; pebre bo blanc mòlt i nou moscada. Pel farcit del bacallà: 300 grams de bacallà esmicolat, dessalat i desespinat; un poc de julivert. Elaboració: Encalentir la llet. A part fondre la mantega, i sofregir-hi el bacallà. Un cop tot ben sofregit afegim el julivert. Després ja podem afegir-hi tota la farina i remenar fins aconseguir una pasta espessa, coure 5 min. Abocar al llet calenta a poc a poc i anar homogeneïtzant la mescla, sense deixar de remenar i coure. Assaonar i especiar. Deixar refredar i realitzar les mini-croquetes de forma habitual (farina – ou - pa rallat) . Fregir i servir.

Xampinyons farcits de gambes:

Ingredients: Xampinyons una mica grossos, gambetes petites, all i julivert, sal i oli. Elaboració: Pelam els xampinyons i els hi tallam el peu, els posam dins una safata per anar el forn i els regam amb un rajolí d'oli. Tot seguit els courem fins que quedin tous. Mentrestant, a una paella amb una mica d'oli enrossim els alls, el julivert i les gambetes per a preparar el farcit. N'hi haurà prou amb uns quants tómbos i estarem atents per a traure-ho de seguida perquè no ha de quedar massa cuit. Treim els xampinyons del forn. Posem aquest farcit dins el capell del bolet i ja els tenim a punt de menjar. Els podeu tenir fets i a la hora de servir-los els doneu un cop de forn.

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

Juan A. Fernández

