



Maria Ferrer Márquez compleix 100 anys

Cent anys d'una vida plena i profitosa, donant-nos un exemple a seguir, un referent

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM
✉ parlemdecuina@hotmail.com

És un goig per a mi i per tota la nostra família felicitar la nostra padrina pel seu 100 aniversari. 100 anys no són poca cosa, 100 anys d'una vida plena i profitosa, 100 anys; 1.200 mesos; 36.500 dies donant-nos un exemple a seguir, un referent a emular. Dona treballadora, exemplar, que ni un sol dia ha donat el braç a tòrcer. Que per molts d'anys poguem seguir celebrant-ho. Felicitats.

Un dia de conversa... descobrint la infantesa per Tuent i parlant de més coses (...)

- Era molt balladora... jo també ballava i com que era la més petita jo també ballava amb els Carabineros.

- A la platja de Tuent hi havia un quarter, un quarter de Carabiners i quasi tot Tuent anava de contrabando... No eren amics dels carabiners: Els Carabiners cada vespre feien es 'sorteo'... cada un li toca anar aquí i allà a vetllar.

- Però el meu pare, al Cel Sia, no hi va anar mai de contrabando... De fet ni fumava... Per això quasi sempre els carabi-



Per totes les al-lotes, al diumenge capvespre, la nostra diversió era el ball amb els Carabiners (al quarter de la Guàrdia Civil

ners 'paraven' a casa nostra i feien el ball al pati.

- Allà s'hi reunia tothom, homes i dones de Can CapaPuig, Can Xispa, Can Palou, Can Real... Bé, aquests no venien tant; Can Lleig...

- Per totes les al-lotes, al diumenge capvespre, la nostra diversió era el ball amb els Carabiners (al quarter de la Guàrdia Civil).

- Idò ja m'enrecordo que ballava amb

els Carabiners... mira si era petita (crec que jo tenia aproximadament uns 10 anys) que tots me passaven d'aquí (senyalant-se més amunt del cap). I com que aleshores era la més petita del 'barrio', tothom trobava molt divertit veure'm ballar.

- Era molt divertit, sempre estava amb la meva germana Fina.

- Ballàvem pasdoble, tango... Un parell de balls així.

- En aquells moments crec que eren 11 els que hi havia a Tuent.

- Després partírem de Tuent, davallàrem a Sóller i crec que no vaig ballar pus.

- Bé., vaig tornar a ballar quan vaig conèixer el meu home.

- El padrí el vaig conèixer... Ara no ho recordo molt bé... Crec que a la fàbrica (Can Bac. Ca don Pep Puig).

- Jo a la fàbrica feia canons i el padrí feia feina a la tintoreria, tenia el cotó. Donava color caqui. En vàrem fer molta de feina!!! Sobretot quan va esclatar la guerra, que teníem de caqui la roba pels soldats.

- Durant molt temps sols fèiem roba pels soldats i figura't tu... Quasi totes les fàbriques se varen haver de posar a fer dos tornos de feina per donar a l'abast totes les comandes que hi havia. El vespre, devers les nou, entràvem i fèiem un bon grapat d'hores, però després tot se va desfer i poc a poc cada fàbrica va anar pel seu vent.

Sempre és un goig parlar amb 'sa padrina' i anar descobrint cosetes. Trobareu la conversa sencera a les xarxes socials.

I si us pareix bé, i per arrodonir la tertúlia d'avui, aquí us deixo una altra ocasió en què me va mostrar com fer unes bones coques de verdura.

Aquesta recepta va esser publicada en el Sóller, ara fa quasi 15 anys, el 26 d'agost de 2006.

També podeu veure algunes entrevistes més a la meva padrina a <https://www.youtube.com/watch?v=5UudkNlh39Q&t=333s>

CUINA DE TEMPORADA:

Coca de verdures i trampó

Recepta de Maria Ferrer, de Ses Set Cases

S'ha de tenir en compte que amb aquesta recepta elaborarem dues coques de 40x30 cm (10/15 persones). Cal dir que la padrina tot ho fa a ull. Així i tot, jo us passo les mesures que ella va usar.

Coca de verdures i trampó

INGREDIENTS

● Farina fluixa 750 grams; 1 sobre i mig de llevat químic 'canari'; un ratxet d'oli d'oliva verge; 1 tassó d'aigua i 75 grams de mantega.

Verdures, part 1

● 3 pebres verds tallats a daus petits; 3 tomàtiques tallades a daus petits; 1 ceba tendra; 1 ceba blanca, julivert i all picat

Verdures, part 2

● 1 manat de bledes o espinacs, 1 pebre vermell, 2 cebes tendres, Julivert i all picat

● Sal, Oli d'oliva verge, pebre bo negre i pebre bo dolç.

ELABORACIÓ:

● Dins una olla posau a dissoldre la mantega amb l'aigua (no ha de bullir). Un cop dissolta i en calent l'afegirem la farina, i començarem a pastar, afegint-hi un ratxet d'oli i un poc d'aigua, si fa falta. Durant el pastat afegirem el llevat. Ha de quedar una pasta homogènia i que no s'aferrí.

● La pasta la dividirem en dues parts iguals i amb elles formarem un cilindre gruixut (de la mida de la palangana), que anirem estirant amb les mans per cobrir tota la superfície, que hem untat amb greix. Ha de resultar una pasta fina i d'igual gruix per tot.

● Les verdures netejades, les tallarem a daus petits (els dos grups per separat, dins dos bols) i les tremparem amb oli d'oliva, sal i pebre bo negre. Repartirem la verdura sobre la pasta (meitat i meitat) i l'enforbarem a foc fort uns 30/35 minuts, fins que veiem la pasta cuita i daurada.



ESCOLA DE CUINA:

● Xerrant amb ella descobrim algunes coses curioses sobre aquesta elaboració típica Mallorquina.

● Fa alguns anys a Sóller s'elaborava la coca de verdures amb pinya (colflori), amb un farcit semblant als dels cocarrois.

● També se n'elaboraven de julivert.

● Quan ella era petita vivia a cavall de Sa Costera i Cala Tuent (Can Lleig) i recorda com la seva mare feia coques grosses al forn de llenya, per a tota la gent que feia feina a la finca.

● A diferència d'ara, que sovint hi ha celebracions i aquest és un plat típic de quasi tots els actes al voltant d'una cuina, abans no es celebraven tant festes, sols el dia del Sant, moment en que aprofitaven per a realitzar aquesta elaboració.

● També recorda que moltes vegades va ajudar a la seva mare a fer braços de Gitano...