

Col·laboració especial

Apunts sobre la festa de Sant Antoni a Sóller

La festa de Sant Antoni se celebra des del segle XIV, quan tan sols els pagesos, agricultors i traguers s'encomanaven al sant per tal que els seus animals i les seves collites fossin bones. Sabem que al segle XVIII a l'església parroquial ja existeix una capella dedicada al sant.

Joan Marquès Arbona de can Pinoi explica en les seves memòries que la festa de Sant Antoni a Sóller era molt solemne alhora que destaca com va anar evolucionant i canviant. L'acte conegut com Acepte, antigament feia referència al fet de demanar i aplegar almoïna, es basava en aplegar animals, diners o en el cas de Sóller, destacava la recollida de garrofes, ja que n'hi havia en gran quantitat. Altres actes vinculats amb la festa eren les Completes, darrera part de l'ofici diví que són obligats de recitar els preveres i diaques, molt concorregudes durant el segle XIX a la Parròquia. Per aquest acte s'elegia el millor predicador, la millor música, que consistia en composicions fetes per Mestre Pau Canals com cobles, parenostres i goigs adequats per a l'ocasió. En acabat, part dels assistents anaven a la casa de l'obrer major, que era el que s'encarregava de la Confraria de Sant Antoni i el que cobrava les inscripcions a aquesta. Ser obrer venia per herència i es passava de pares a fills. Els inicis de les completes a Mallorca es remunten al mateix segle XIV. Veient aquest funcionament no podem deixar de fer comparacions amb altres pobles com Artà o Manacor, en els quals encara es mantenen aquestes característiques.

Una vegada finalitzats els actes eclesiàstics s'encenen els foguerons. Aquest acte donava pas al moment d'esbarjo i al que en un altre temps podia significar també un moment de festeig. Tal i com ens demostra aquesta glosa, l'encesa de foguerons tenien un origen ben llunyà:

Fogueró, vei fogueró
que t'encens a la vesprada
i aixequés ta flamarada
des del temps de l'antigor.

Els antecedents d'aquests, sembla ser, que es remunten en les cerimònies que commemoraven antigament els solsticis, tant de l'hivern –dia 22 de desembre i per tant molt proper a dia 17 de gener– com el d'estiu. Per tant, l'encesa dels foguerons



forma part d'aquestes cerimònies de culte al Sol, com a ésser renovador i fertilitzador de la terra, com a purificador que crema el mal (Representat també pel Dimoni o de vegades hi trobam un ninot per cremar). Així la gran foguera es converteix en el centre de la celebració, és allà on un col·lectiu unit i amb unes relacions estretes es concentren per menjar i cantar unes gloses abans preparades fins a llargues hores de la nit. El poble comença les típiques torrades on es treu l'embotit per excel·lència: les llonganisses i botifarrons,



també la panxeta i el llom, i com no podia ser d'una altra manera, el suc que acompanya aquests sopars: el vi, el moscatell i les herbes. Aquesta festa era companyada de música i gloses, com la següent:

Si el dia de Sant Antoni
vengués un pic cada mes,
els muls perdrien el greix
i els fadrins sa memòria.

Finalment, després d'una llarga nit de disbauxa i de celebracions, el poble s'aixecava per celebrar dia 17 de gener el dia del Sant. Potser l'acte més conegut siguin les beneïdes, que es feien al capvespre, per tal de que els animals fossin amparats pel Sant durant tot l'any. Els pagesos i propietaris, sobretot de bísties, les engalanaven bé per a tal ocasió. Les beneïdes no començaven fins que la processó de la relíquia de Sant Antoni hagués acabat.

Malgrat gaudir de cert èxit molts elements anaren desapareixent a principis del segle XX, com l'obreria. D'altres en canvi s'han mantingut fins els nostres dies.

Irene Cabrer

Parlem de cuina

Reaccions químiques més usuals dins la cuina (i II)



Què passa quan fem maionesa?

Tothom sap que l'oli i l'aigua, no es mesclen per molt que agitem mai es mesclaran. Però per a moltes receptes, es necessita realitzar aquesta elaboració. L'única forma perquè es pugui dur a terme aquesta barreja és mitjançant uns mediadors anomenats tensioactius (molècules amb un extrem «hidrofilic», atreu l'aigua i l'altre «hidrofòbic» la repel·leix).

La maionesa també és una emulsió, és a dir, la dispersió d'un líquid (oli) en un altre (ou) en forma de petites gotetes. Algunes proteïnes presents en el rovell de l'ou, com la lecitina, poden actuar com a agents que afavoreixin l'emulsió. De fet la lecitina és el més important emulsionant que es troba en el rovell dels ous.

La lecitina (també anomenada fosfolípid) és una molècula amb un extrem «polar» amant de l'aigua (el cap) i un altre extrem apolar, que repel·leix a l'aigua, «la cua».

En batre la maionesa estem trencant l'oli en diminutes gotetes distribuïdes per l'aigua, les quals entren en contacte amb la lecitina que les recobreix per la seva banda hidrofòbica aïllant-se entre si formant (el que es coneix com a miscel·les).

En quedar a l'exterior, la part hidrofílica fa que les misceles no s'uneixin entre si per repulsió elèctrica. Si durant la seva elaboració afegim vinagre o llimona les misceles formades augmentaran la seva càrrega repel·lent-se amb major intensitat. D'aquesta manera impedim el contacte entre oli i aigua formant l'esperada maionesa. Quan la maionesa es talla el que passa és que no hem estat capaços de dispersar bé l'oli, ja que els ingredients estan massa freds o el rovell no ha proporcionat l'aigua suficient per a l'oli usat.

Receptes per a experimentar i degustar Ou filat (coagulació)

ingredients: Rovells, parts iguals de sucre i aigua (almívar a 110 °C), gel per a refredar. Eines: 1 xeringa sense agulla, 1 olleta, 1 escumadora, 1 bol.

Elaboració: En una olla ampla, posam a bullir la mateixa quantitat d'aigua que de sucre (en volum) remenant amb paciència fins a obtenir un punt de bri dur (110 °C). Sabreu que has arribat a aquest punt perquè es formaran moltes bombolles i perquè en agafar una mica d'almívar amb els dits índex i polze i intentar separar-los, es formarà un de filet. Preparam un bol amb aigua freda i gel que servirà per refredar l'ou filat a mesura que ho anem fent. Mentrestant, passam els rovells per un colador sobre un bol pressionant amb una cullera, amb la finalitat de crear una crema uniforme. Absorbim el rovell amb la xeringa

i hem buidat un cordó sobre l'almívar dibuixant una línia fina. Deixam passar 10 segons fins que solidifiqui. Treim el «cordó» d'ou filat amb una escumadora i el passam al bol amb aigua gelada. Tot just passat un parell de segons, treim l'ou filat de l'aigua i ho deixam reposar sobre un drap net o sobre paper absorbent, fins que deixi anar l'aigua.

Coques de patata de Valldemossa (fermentació)

Ingredients: 100 grams de saïm de porc, 200 grams de patata bullida, 200 grams de sucre, 3 ous grans, 50 grams de llet, 25 grams de llevat de pa (saccaromices cerevisiae), 550 grams de farina de força, 30 grams d'oli.

Elaboració: Coure les patates amb pell i pelar. El pes de la patata ha de ser després de cuita i pelada. Posar en un bol gran el saïm de porc, el sucre, els ous i la patata feta puré, mesclar bé amb la batedora, afegir el llevat dissolt en la llet tèbia i mesclar-ho tot bé. Afegir la farina i pastar uns deu minuts. Quan la massa no s'enganxi a les mans en excés, afegir l'oli i pastar lleugerament sense que la massa ho absorbeixi tot. (Ha de quedar un poc d'oli per damunt). Posar la massa en un recipient gran i tancar-la amb paper film untat amb oli. Deixar reposar fins que doblí el seu volum.

Opció: El llevat d'aquesta massa és molt lent i si no teniu temps per fer-ho tot en el mateix dia us recomano deixar-la en repòs tota la nit dins de la nevera. Sols tenir present que en treure-la de la nevera, tornarem a amassar i li donarem repòs un parell d'hores perquè el lleu torni a actuar una altra vegada. Després de la segona fermentació, untar-se les mans amb oli i anar agafant porcions de massa (Jo les pes perquè totes les coques siguin de 60 gr.). Fer bolles i col·locar-les en una palangana folrada amb paper vegetal, separant-les bastant per que creixen molt. Tapar la safata amb film engreixat i tornar a deixar tovar un parell d'hores. (En total han de tovar dos pics, entre una cosa i s'altre es poden tardar entre 6 i 12 hores en tenir-les apunt per a enforar).

Una vegada que hagin doblat el seu volum ficar la palangana al forn a 170° durant 15/25 minuts. Treure del forn i posar les coques sobre una reixeta. Deixar refredar i escampar-hi sucre en pols.

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

Juan A. Fernández

