

Si pens és perquè visc

## La “O” i la “U” de la parla sollerica es contraposa a cert parlar pagès de Sa Pobla (i VI)

**A**vui, compliré el capritx, que tenc fa estona, de dir com anècdota lingüística (i, dir-ho com a pobler, veí fa 49 anys de Sóller per amor), la dissemblança en la parla de la “o” i de la “u” de Sóller i de Sa Pobla.

Per amor de Déu mai no penseu que vull ficar-me, adoctrinant, entre tants d'experts nostres que tiren endavant investigant les nostres arrels culturals, filològiques, històriques. El que jo intent és manifestar-me per escrit que, des de la meua pubertat, fregant la meua infància i durant la meua joventut, en el seminari, estudiant i jugant amb els meus grans amics, Vicenç Orvai, Albert Casesnoves (al cel sien) i en Sanchís, que havent deixat la carrera, m'ha desaparegut del mapa, veient-los llegir el “Sóller” davant els meus nassos, i amb la seva paraula (“*mirau-lu, hu veis?*”), me feia dir: “tanmateix, Sóller és un poble únic i distingit”.

I tornem a l'objectiu meu en dir que la parla de la casa pagesa dels vells marjalers de Sa Pobla es contraposa a la “o” i la “u” de com ho feim a Sóller: els pagesos, pagesos de Sa Pobla, no diuen Llubí com toca, diuen “*Llobí*”; no diuen “*la Puríssima*”, sinó “*la Poríssima*”; no “*muntanya*”, sí, “*montanya*”; “*turment*”, “*torment*”; “*bullir*”, “*bollir*”; “*bufetada*”, “*bofetada*”; “*municipal*”, “*monicpal*”; “*llueix*”, “*lloeix*”; “*furiós*”, “*foriós*”; “*mu mare, mun pare*”, “*mo mare, mon pare*”...

D'aquestes paraules, que Sa Pobla pagesa (crec) encara conserva, quasi sempre pronunciades amb força i amb l'accent agut, en podria carregar una camionada. La parla pagesa, rústica, poblera, és sonora, oberta sense plects, sincera, espontània, noble, de tu a tu, no fingida. Per això, potser, la fa rural com la terra que cultiva de sol a sol. El que no sé és, si havent entrat el temps en que tots els infants, des del pit de les mares van a la guarderia i després a escola, fins que corren en “moto”, a tot, per les carreteres, o picotegen, tot el sant dia, el mòbil, l'ordinador, la tablet dins l'internet, ha canviat. Ara, me diuen, que a Sa Pobla, pel carrer, més es troben amb gent venguda de molt enfora, de color i llenguatge oposat, que no poblera; per tant no sé, si el que us he dit, a hores d'ara, val.

Continuem amb l'assumpte que manejam: I, perquè -em demano- la “o” i la “u” amb tanta freqüència ballen plegades, s'intercanvien i, fins i tot, van una darrera l'altra, tant que moltes vegades un no sap si s'ha descriure amb “o”, o amb “u”?

La resposta que dono és molt personal i mai no m'atreviria a donar-la com una veritat lingüística. Per mi, és una simple interpretació, que me consona amb les llengües de les quals som professor i les he ensenyat durant molts d'anys. Si no, digau-me? Tant en grec com en llatí, les paraules substantives i adjectives es declinen segons la funció gramatical en que es troben sintàcticament, així com els verbs es conjuguen segons el mode, el temps i la persona que representen.

Els exemples, que posaré en grec, els escriuré en grafia nostra ja que la seva no la tenc a mà i és, també, desconeguda per

nosaltres. És per veure que la “o” i la “u”, quasi sempre, es donen de la mà: se supleixen en molts casos, (com deim en gramàtica); i, si aferrades, es pronuncien com en una sola, amb la “u”. Exemples: “*oikos, oikou*” (*oiku*) = casa; “*monarques, monarcou*” (*monarcu*) = rei; “*iatros, iatrou*” (*iatru*), = metge; “*filo*”, “*filoumai*” (*filumai*) = jo estim, jo som estimat. Igualment en llatí, la “o” i la “u” s'intercanvien tant en les declinacions com en els verbs: “*dominus, dominorum*” = senyor, dels senyors; “*amo, amamus*” = estimo, estimam.

D'aquestes dues llengües ha mamat la nostra llengua. La grega és nostra padrina, la llatina nostra mare. Jo no dic que no tinguem parents d'alluny i d'aprop, però Grècia i Roma són les que ens han deixat tota la seva herència d'obres monumentals, d'arts que atreuen del món les mirades, d'urbanitat en la vida social, de codi jurídic que pondera nostres lleis actuals; i l'heretatge més valuós és la gramàtica i els significats del nostre llenguatge. La força, el prestigi i la riquesa de la nostra llengua, anomenada avui “*catalana*”, ens du a voler que els seus néts i fills, els nostres néts i fills, l'estimin; i atenent-nos que res no s'estima si no es coneix, ensenyem amb valentia el mallorquí (el “*català-mallorquí*”, si us agrada més) a les escoles, sense traves ni condicions.

Bé, és veritat que vivim en una època difícil, greu, en molts de caires; també en conservar el benparlar de ca nostra, ja que dialogam amb tantíssima gent, venguda dels cinc Continents, tenint a les escoles professors tan diversos, patint tantes circumstàncies bèl·liques entre governants i docents; i, encara més, no vivint tancats dins les nostres muntanyes; trobant-nos amb tots els pobles de Mallorca, moltes vegades per guanyar-nos el jornal, amb turistes, que ens obliguen a parlar anglès, francès, alemany, amb demanadisses impensables..., ens fa difícil que el nostre llenguatge no s'embruti i ens entenguem amb soquets de paraules que, parlant amb els joves hem de preguntar-los: “i això “*d'imai*”, “*fei-buc*”, que significa? Per entendre el vocabulari d'internet es necessita haver nascut dins el segle XXI.

Tanta sort que dins el cor de les nostres muntanyes i també escampats per la plana del nostre raiguer ens queden encara fanàtics, diligents mestres que no dormen per defensar la nostra llengua: a Sóller i a Sa Pobla tenim noms i llinatges, formant grups que ens encoratgen a mantenir-nos fidels a la paraula, a les paraules, al dialecte, que parlaren els nostres avantpassats. Amb ells mirem a prop amb ulls vigilant i mirem a lluny amb ulls somniadors. Tota llengua té els seus enemics, però, si el seu poble l'estima, es fa més jove i mai no mor. Jo l'estimo en tots els sentits, tots i fins, amb la “o” i “u” sollerica i poblera.

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina

## Cuina de motxilla

**M**enjar fora de casa sempre és un problema. Anar d'excursió o a la feina i portar alguna cosa de casa és una opció vàlida si vols menjar bé, sa i econòmic. Però necessites dedicar temps a la cuina per fer alguna cosa més o menys elaborada. A més, hi ha menjars que són incòmodes per portar dins una motxilla, ja sigui per la seva consistència, com consumir-lo, o simplement per les seves qualitats tals com la seva olor, temperatura de consum o conservació.

Per sort hi ha alguns plats ràpids de preparar, fàcils de portar i sobretot pràctics per menjar. Si voleu fer un bon plat de carmanyola, per ara que fa un poc menys de calor anar a trescar per la muntanya i a sobre estalviar-vos un parell de diners evitant productes ja preparats i industrials, avui us contaré algunes idees i receptes per a posar dins sa carmanyola.

**1- Tartes i pastissos salats:** Els pastissos són una opció riquíssima, i alhora pràctica. No ocupen molt espai i hi ha infinitat de farcits: de verdures, carn, peix, formatgem de soja, etc. Per al farciment sols heu de menester un bon ingredient principal i una crema Royal feta amb mig litre de llet i 5 ous sencers, sal i espècies. Podeu fer pasta de fulls o pasta quebrada, però si optau per les pastes preelaborades sols heu de pensar en el farciment. Es consumeixen a temperatura ambient i podeu acompanyar-lo d'un poquet de lletuga trempada amb oli o maonesa.



**2- Amanides:** Un plat saludable, no importa si és a l'oficina, a casa o d'excursió. Les amanides sempre són les nostres aliades i hi ha moltíssimes varietats perquè puguem gaudir d'una diferent cada dia. Us recomano la Waldorf, amb lletuga, nous, patata, pitera de pollastre bullida i maonesa.

**3- Trites:** Són tan fàcils de fer que són les estrelles dels “tuppers”. Són perfectes per a utilitzar totes aquestes verdures que són a la nevera i que no saps què fer-ne. Posau-les en la truita i gaudiu d'un dinar ric i saludable. Truita de gambes, pollastre rostit, embotits, pa, patates, peix... Un bon recurs per a “reciclar” aliments.

**4- Sandwiches i panets:** És un tòpic del menjar per treure de casa però si esperau al darrer moment per a muntar-los seran encara més bons. Provau de fer un sandwich d'ensalada de patates i cranc, un sandwich vegetal, un de muscles en escabetxo, de calamars a la romana... La idea és no avorri-se.

**5- Pastes:** Un altre dels tòpics. Pastes i arròs. Trempades amb vinagres, sals i olis i amb multitud d'ingredients són un plat de tupper d'èxit garantit.

**6- Wraps, fajitas i burritos:** Exquisidesa que sembla molt elaborada quan en realitat és molt fàcil de preparar. I més encara quan podem comprar les truites (tortitas) i pastes que ja venen fetes. En aquest cas, només t'has de preocupar pel farciment, que pot ser de totes les coses: de peix, pollastre,

verdures..., Això si, provau de trempar-ho amb espècies i salses tals com curry, pesto, tabasco, tomàtiga... La idea és sortir de la rutina de la sal i oli clàssic.

**7- Panades, empanadas i empanadillas:** Una panada carn i xíxols, una empanada gallega o unes empanadillas de tonyina segur que fan morir d'enveja als teus companys excursionistes. Lo bo d'aquestes elaboracions és que totes tenen moltes variants perquè puguis optar per una diferent cada dia de la setmana. A més pots optar per fer-les al forn o fregides. Ses pastes casolanes no són males de preparar. Es poden congelar tant fetes com crues i depèn del temps de que disposem hi ha pastes preparades que són ben vàlides i bones per aquestes elaboracions, així només hem de pensar en el farciment que pot ser cru, cuinat amb beixamel o amb tomàtiga.

**Important: Consells per a la manipulació de menjar dins carmanyola**

Malgrat ses elaboracions que us he recomanat (n'hi ha més però serà per xerrar un altre dia) són bones de conservar, hem de mantenir una sèrie de normes per garantir la seva salubritat i no tenir un ensurt.

1- La carmanyola (com a recipient) ha d'estar ben neta abans del seu ús, malgrat el plàstic és un material durador hem de pensar que no és etern i hi ha productes que el poden fer malbé (com els àcids) o els mateixos canvis de temperatura. A més hi ha productes que aporten sabor al recipient i per tant a l'elaboració que hi posem a dintre. Per això usau carmanyoles ben netes (i eixutes), que tapin bé, sense crulls i ni taques i que no facin olor. Canviau-les cada parell de mesos.

2- El menjar es consumeix a temperatura ambient. Això vols dir a uns 18 graus centígrads. Si les usam per dur a sa feina millor guardar-lo dins una nevera, o una bodega o un lloc allunyat de la llum solar, olors i altes temperatures.

3- Si és possible consumir el menjar el més aviat possible (fer-lo el matí per a menjar per dinar entre dues i 4 hores si és possible).

4- Lo que sobri de la carmanyola no guardar-ho mai.

5- Les salses que usem que siguin de pot (comercials) i obrir-les en el moment de consum. No useu mai maonesa feta vostra per una carmanyola que menjareu d'aquí un parell d'hores.

6- Sals, olis i espècies addicionades en el darrer moment, així evitam reblanir les elaboracions. Jugau amb sabors i combinacions, fugir de la rutina... Si agafau l'oli d'oliva i li posau alls, o romaní o pebres de banyeta o altres espècies (per exemple) aconseguireu variar la vostra “carta”. Sals fumades, amb espècies, amb flors... El ventall és immens, no per menjar de carmanyola hem de renunciar a ésser un bon gourmet.

7- Si usau productes descongelats, no els mengeu dins la mateixa carmanyola. Primer els descongelau correctament (la nit anterior dins sa nevera) i després els prepareu per la nova carmanyola. En aquest cas tots (o quasi tots) els productes congelats han de passar per un procés tèrmic abans del seu consum (generalment 100 °C) i no poden ésser congelats per segona vegada.

Bon profit i bona setmana. Ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

**Juan A. Fernández**

