

Rememrança

Margalida Colom Morell i Jean-Paul Bourgeois

Sr. Director,

El 14 d' abril farà dos anys que morí a Mehun sur Yèvre la germana de mon pare i la meua padrina de fonts, Margot Colom. Un any després també traspassà el seu marit, Jean-Paul Bourgeois «Jens». Formaven una parella franco-espanyola com moltes altres que ha generat l'emigració sollerica a França. Per a recordar-la en el segon aniversari de la seva mort vaig demanar al seu fill Jean-Raymond que m'escrivís un resum de la seva vida entre Sóller, València i França, i crec que no hi ha millor mitjà per a conservar la seva memòria per escrit que el setmanari local centenari, per la qual cosa li agrairia en publicàs la rememrança:

y, junto a Margot, el nuevo matrimonio se fue a vivir algún tiempo en Metz (Norte de Francia) por razones profesionales. Su nueva esposa, Antonia Barceló, de Can Cirer, dio a luz a su tercero hijo en la ciudad francesa, Juan Colom Barceló, recientemente también fallecido. Al cabo de este periodo volvieron todos a vivir en Sóller, donde Margot pasó el resto de su juventud, siendo alumna de «Ses Escolàpies».

Jean-Paul nació cerca de Nevers el día primero de julio 1930, tercer hijo de Eugène y Pauline Bourgeois. Su padre era un veterano de la guerra de 1914-1918 de la cual nunca hablaba. A los nueve años Jens



Hace unos meses murió en Bourges (Francia) Jean-Paul Bourgeois, Jens para su familia y amigos. Era pareja de Margarita Colom Morell, fallecida un año antes en Mehun sur Yèvre, localidad próxima a Bourges. Margot y Jens vivieron su época de jubilación en Sóller, antes de tener que irse de nuevo a vivir a Francia cerca de sus hijos por razones de salud. Por esta razón y porque además Margarita pasó una buena parte de su infancia y juventud en Sóller, los dos no eran desconocidos para algunos de los habitantes del Valle. En su recuerdo, estas líneas para rastrear simplemente ambas vidas.

Margarita nació en Carcagente, provincia de Valencia el 6 de mayo del año 1926. Sus padres, Bárbara Morell Ros y Ramón Colom Rullan, de Cas Pellicer, mantenían ahí un negocio de compraventa de naranjas. En la localidad valenciana pasó sus primeros cuatro años de vida, hasta la muerte prematura de su madre al nacer el segundo hijo de la pareja, Miguel Colom Morell, ahora residente de Sóller. Este drama alteró claramente el porvenir de estas tres personas con consecuencias diversas para cada una: Ramón, el padre, tuvo que buscarse otra actividad laboral y confiar a Margot a sus padres, Miquel Colom Mayol y Margarita Rullán Puig, los cuáles en el carrer de Sa Mar y regentaban la carpintería de Cas Pellicer carrer de Sa Mar; mientras que el pequeño Miguel, que necesitaba una nodriza, se fue vivir a Bunyola con una nueva familia de "didots". Pronto llegó la Guerra civil y después la Segunda guerra mundial, tiempos tumultuosos en los cuales vivir en Sóller podía considerarse como una bendición. Ramón Colom se volvió a casar

vio desfilar las tropas alemanas que tomaban posesión de Nevers como también lo hicieron con media Francia. Cuando acabó el conflicto bélico y la ocupación, Jens tenía quince años y todo estaba por construir de nuevo después del desastre. El azar sí sabe juntar las vidas. A los 29 años Margot se fue a ayudar una prima suya que vivía en Nevers. Uno de los amigos de la familia era Jean-Paul, y pasó lo que tenía que pasar: se conocieron y enamoraron, para casarse en noviembre de 1956. Un año más tarde nació Jean-Raymond, primer hijo del matrimonio, luego Michel en 1960 y Philippe en 1964, los tres visitantes regulares de nuestra comarca y enamorados del valle. El matrimonio vivió sucesivamente en Nevers; Bourges, ciudad en la cual Margot hizo amistad con gente de origen sollerico; y finalmente en el sur, en Narbonne, antes de jubilarse y establecerse en Sóller, calle Pablo Noguera. Margot tenía un amor incommensurable por nuestro valle y Jens lo compartía y, aunque no dominaba muy bien nuestra lengua, siempre se hacía comprender y era querido por sus conocidos. Supuso para ellos un gran dolor dejar Sóller para regresar a Francia por motivos de salud y es bien cierto que hasta el último aliento pensaron en los numerosos momentos de gran felicidad pasados aquí, en Sóller.

Actualmente sus cenizas descansan en el cementerio de Son Sang, juntas, como han vivido. Nos dejan su recuerdo y una tribu de hijos, nietos y biznietos educados en el amor por nuestro valle, todos convencidos que aquí tienen una parte de sus raíces.

Ramon Colom

Parlem de cuina

Nutrició, els principis immediats orgànics

Aquesta setmana he tingut l'oportunitat de gaudir de la conferència «Alimentar-nos ahir i avui», oferida per la nutricionista Fanny Martorell i el xef Miquel Calent. La xerrada va ésser organitzada pel Consell de Mallorca.

Durant quasi dues hores varen xerrar de com i què menjam, de com és i era la cuina mallorquina i cap on anam i, sobretot, d'alimentació saludable.

Aquesta setmana i la que ve us parlaré una mica de com va anar la xerrada i del que en vàrem extreure.

Un dels temes que tractarem més intensament fou del consum excessiu que feim de la carn.

I és que la carn és el grup d'aliments més consumit al llarg de l'any, quasi 66 quilògrams per persona; seguit per molt aprop pel pa (56,4 quilògrams/any/persona) i quasi la meitat del que consumim de carn ho feim de peix (37 quilògrams/any/persona).

Pel que fa al consum de vegetal queda repartit així: 68,2 q. de verdures i hortalisses, patates (45,3

quilògrams/any/persona); fruita, gran part d'ella en forma de suc (102,3 quilògrams/any/persona); llegums (4,6

quilògrams/any/persona). Si el que s'analitza és el consum d'hidrats de carboni podem veure que cada any consumim una mitja de 7,2 q. de sucre; 5,9 d'arròs i 4,6 de pasta.

Però també consumim llepolies: quasi 3 quilògrams cada any de dolços, bolleria industrial i caramels; i per Nadal cada persona es menja una mitja d'un quilògram de rebosteria nadalenca (tenint en compte que això ho fem en sols 10 o 15 dies).

De tot això es dedueix que, malgrat no estem a la coa Europea pel que fa a bones pràctiques d'alimentació, sí que hem d'anar millorant. Hem passat de menjar sa i cassolà, a basar la nostra alimentació en plats preparats o industrials, més de 12 quilògrams per persona cada any i el consum de rebosteria industrial ha



augmentat un 3,2 % en aquest darrer any.

L'oli d'oliva també va ésser objecte d'estudi i, malgrat les comunitats autònomes on aquest cultiu es practica de forma tradicional el consumeixen amb assiduitat, a nivell estatal l'oli de gira-sol és el més usat, un 4,6% principalment motivat sens dubte al seu baix preu.

Però també hi ha aliments on el seu consum ha disminuït: la mel, un edulcorant millor que el sucre i amb propietats medicinals reconegudes (prevé els constipats), ha vist reduït el seu consum en un 13%. El vi, antioxidant, un 10% menys i els fruits secs, bons per al cor, un 8% menys de consum en el darrer any.

No menjam malament però sí que ho podem fer millor: hem d'equilibrar el consum de carn i peix, menjar més llegums, limitar el consum de productes industrials i apostar per una dieta variada i rica en vegetals, fruites, fibra, hidrats de carboni de qualitat.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a set dies. Envieu els vostres comentaris, dubtes o receptes per a compartir a parlemdecuina@hotmail.com o visitau la web www.cuinant.com

Juan A. Fernández



Col·laboració especial

L'orgullós i el senzill

L'orgullós no és pot avenir amb els senzills però molt menys amb els altres orgullosos».

Això vol dir que la persona excessivament egòlatra es queda aïllada de la resta, ja que no l'aguanta ningú i tanmateix és menyspreada pels qui són orgullosos com ell. No serveix de res l'excés d'orgull que no s'ha de confondre amb la seguretat en un mateix. És a dir, no hem de menysprear ningú, ja que tothom és igual.

Aquesta seria la semença d'aquest gran filòsof que predicava l'inici d'una nova educació més laica. La seva filosofia és crítica pel que fa a l'escolàstica i pel que fa a Sóller i Mallorca. Ell a la seva obra, «Diàlegs sobre l'educació» ens convida a provar les olives mallorquines com les de més qualitat. Aquest humanisme eclèctic tal

volta veu la llum en els seus orígens jueus així com de noves idees a diverses universitats d'Europa. Però restaria molt de camí perquè s'arribés a un cert clima de llibertat de creences a un país dominat per l'Església, barrejada amb una monarquia corrupta dominada per l'odi al que pensa diferent.

(Diàlegs sobre l'educació Joan Lluís Vives i March; València, 1492- Bruges, 1540)

Marina Ferrà
Hamelynck
pedagoga
col. IB 453.13

