

Si pens és perquè visc

Monografia de com sa patata arribà a Sa Pobla (i III)

En aquesta tercera i última part de la "Monografia de sa patata" veurem com arribà a Sa Pobla, fent-la seva, tant que per ésser bona ha d'ésser "patata de Sa Pobla". Ara que, me sento tan orgullós d'ésser pobler que he volgut posar-l'hi el punt final, sobrefegint unes paraules meves de càntic a "La patata, vista des dels meus ulls".

Monografia de sa patata fins que arribà a Sa Pobla (i III)

(Continuació de la primera i segona part escrita per "un pobler curiós")

Tenint ja idees de l'origen de sa patata i de com s'escampà per tota Europa, anem ara a donar uns quants detalls, que he recollit dins Sa Pobla mateix, preguntant a persones velles del poble.

Són abundants les opinions que atribueixen en boca de Biel Bugeró (de Búger). Diu, idò, que el primer pobler que sembrà la patata, en petita i gran escala, va ser l'amo en Gostí Cristo, que donà nom a una casta, "patata de cas cristo".

Es creu que no baixà de l'any 45 del segle passat (1800) quan la patata s'introduí a Sa Pobla. També se diu que un tal "Medó de Sòller", que aleshores conreava l'hort de can Flo, va ser un dels primers que la sembrà i que ja hi posava alga (fems) per fer-la més gran i més "guapa".



Se comenta que aquell pagès que tenia llavor no en volia arrimar a ningú, perquè de la seva sembra se'n treia un diner. Agradava tant la patata, que molts n'hi havia que la trobaven millor que la carn. Devers l'any 1860, de França dugueren a Sa Pobla la patata anomenada "fulla de nogué". No agradà gens i els poblers no se la feren seva. A finals del segle XIX arribà "sa patata "Bufé de Vich" i més tard la "de Camprodon", de l'entorn als Pirineus. Se coneix, aleshores, un gran nombre de classe de patates: la groga, la grassa, la farinosa; però la poblera és la millor, entre totes les millors. No és estrany que, actualment, el seu cultiu estigui tan estès dins Sa Pobla, terra bona tota ella i forta per combatre tota classe de climes. Quin grapat de mils i mils de pessetes en treuen els poblers d'aquest tubercle! Sa Pobla en matèria d'agricultura no té rival.

Un curiós de Sa Pobla (així se firma)

La patata de Sa Pobla vista pels meus ulls

Avui, amb un fred que pela, m'he aixecat del llit enyorant molt, i de cor, Sa Pobla. A mils de vegades us repeteixo que som pobler, i creieu-me que m'hi sento quasi

fanàtic.

Amb tot i això -coses de la vida- ja fa 50 any, que no són pocs anys, que visc dins nostra Vall, entre Fornalutx i Sòller, enamorat, molt enamorat, de cos i d'ànima. Felix m'hi he quedat i, àdhuc, hi he format una família, ben sollerica. Potser en mi s'ha satisfet la dita mallorquina que diu: "Vengui d'on vengui el vent de l'esposa siguis parent". I la família va darrera la mare. Gràcies a Déu!

Ara bé, de tant en tant, el cap me trabuca el cor i el cor em capgira el cap; tant és així, que, si tengués ales, volaria a Sa Pobla i, al mig de la seva majestuosa plaça major, damunt el "palco" cridaria: "Eh, som pobler, estim Sa Pobla!".

Però no puc volar-hi, és molt enfora i no tenc ales. Ara que, tenint a casa nostra, davant els meus ulls, un saquet de patates de Sa Pobla, imaginant-me estar dins nostra Marjal, amb tota confiança puc dir als meus amics poetes:

Què ho sou d'injusts, poetes, amics meus. Cantau les flors, la llum, l'amor, el mar, les muntanyes, però mai, ni un de vosaltres he vist que cantàs la patata. Pobra patata! Neix i creix bruta, enterrada dins la terra, sense veure ni sol, ni estrelles. Passa la gent devora ella i ningú se la mira. A cap racó de cap casa no veureu mai damunt la taula central un gerro amb un ramellet de fulles de patatera.

Sempre vestida d'unes fulles terroses, rústiques, esqueixades, amb taques; ni a casa seva li fan cas. Tot al que més l'hi arriba és el quissonet per jugar-hi amb ella, la mossoga i la deixa a un racó. Diré més, per insultar l'enemic li deim: "ets un patata".

Per a mi això és abusiu, quan tothom li posa la mà damunt i d'ella en mengen totes les taules. Acompanya tots els dinars i sopars. Assaboreix les coques, tota classe de pastissos, se deixa capolar per fer-se pasta, mesclant-se en tot i per tot, perquè no sigui vista i, sí, doni el bon gust a la llepolia. Sa patata se menja de totes les maneres, se'n fa d'ella bocins petits i grossos. Això sí, l'única vegada que li treuen la gràcia és quan la transformen com pètals, arrencats de les floretes, o fulles de rosers de jardins senyorial: són "les patatilles". Menjadores a totes les hores, en el cine mirant una pel·lícula, pel carrer caminant amb els amics, essencials abans de les menjades assenyalsades, a fi de fer entrar en gana. Així són les coses: no sempre les persones més necessàries i de més treball són les més estimades, ni posades com exemple, ni premiades; les mans més endurides pels calls i més gastades per les seves jornades dures no són les més besades i més ben pagades. El món és injust.

Un dia, dins un saquet de patates pobleres hi vaig trobar una pedra que, a primera vista, semblava una d'elles. Jo, avui, la guardo com si fos una medalla, escut del meu poble. Sé que és una "pardalada" meva, però, per mi té un significat. La guardo. És una manera de dir-me, sense dir res a ningú: "som pobler i estim Sa Pobla".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Roba de cuina (I). Les jaquetes de cuina

Com en tots els oficis, a la cuina tenim una "equipació oficial": jaqueta de cuina blanca, davantal blanc, calçons de "pata de gallo", davantal blanc, gorro o gorra, esclòps i pico. He posat lo de "equipació oficial" entre cometes, perquè cada vegada més la moda es combina amb les olles i ens ofereix tot un assortiment de models i dissenys de roba de cuina.

La història recent sobre la roba de cuina, i en especial les jaquetes de cuiner, té un cert paral·lelisme amb la de la roba de tennis. Fa uns anys, ni tennistes ni xefs podíem imaginar portar una indumentària que no fos blanca. En tennis la roba imprescindible eren el polo, pantalons curts, calcetins i sabates d'un blanc immaculat. Fins i tot la cinta dels cabells que portaven alguns tennistes, era blanca. I a la cuina clàssica igual, les jaquetes blanques impol·lutes eren l'uniforme de qualsevol xef.

Però les coses han canviat, en el tennis crec recordar que va ser Agassi el que popularitzà aquesta tendència. A la cuina un dels primers, almanco amb una certa influència mediàtica, fou Alberto Chicote, que amb les especials jaquetes d'Ágatha Ruiz de la Prada va marcar un abans i un després del que fa a la moda davant els fogons.

Abans de deixar el tenis, i com a curiositat, podem apuntar que el torneig britànic de Wimbledon és l'únic reducte d'un campionat de tennis "en blanc".

Fa uns anys, la passarel·la Cibeles va posar en contacte a diferents dissenyadors amb xefs de renom, per fer sopars de disseny. L'atzar va emparellar la dissenyadora Ágatha Ruiz de la Prada amb el xef Alberto Chicote. Quedant la primera tan contenta del menjar de Chicote que li va dissenyar al cuiner una jaqueta de cuina amb el seu particular estil.

Això va quedar en l'anonimat de la cuina de Chicote, fins que el cuiner va començar a protagonitzar la versió espanyola del famós reality "Pesadilla en la cocina". A més de la "explosiva" personalitat d'Alberto Chicote, les jaquetes d'Ágatha Ruiz de la Prada van causar furor.

A les cuines, l'ús de la jaqueta curta blanca té un sentit que va més enllà del look, i és que sobre el blanc es veuen les taques de manera que immediatament després d'embrutar podem canviar-nos. D'altra banda, en un to més funcional, el lleixiu pot complir millor la seva funció de treure les difícils taques de menjar sense destenyir sobre un teixit blanc.

De totes maneres, són molts els xefs que ja ens decantem per jaquetes diferents, probablement no tan cridaneres com les d'Ágatha i Chicote. Encara que sí que podríem dir que les jaquetes negres o amb dissenys i talls més atrevits s'han fet amb les cuines igual que la roba de colors s'ha fet amb les pistes de tennis.

I com que sobre gustos no hi ha res escrit el cuiner pot vestir-se com ho desitgi, sempre que la seva roba no sigui font de contaminació per als aliments. I és que l'objectiu de la indumentària en restauració és limitar l'aportació de contaminants, tant els que procedeixen de l'exterior de la cuina com els del mateix manipulador, sense oblidar la funció



protectora i la estètica. Aquesta última es considera una funció secundària en la majoria dels casos. Respecte a la roba de treball del cuiner, exerceix més aviat una funció protectora de la higiene del procés i no del treball, encara que hi ha excepcions. La roba de diari transporta una gran quantitat de microorganismes procedents de la casa, el carrer o els mitjans de transport. Tota la roba, i en especial les sabates i les botes, s'ha de mantenir neta.

Quan s'entra en un establiment de cuina, el vestidor fa el paper de barrera de seguretat entre l'exterior contaminat i l'interior controlat d'una cuina. És fonamental que els vestidors compleixin requisits bàsics, tant estructurals com d'equipament, que assegurin la seva funció. En la mesura que sigui possible, s'ha de treure la major quantitat de roba de diari i substituir per roba neta de treball i, quan això no és possible, recobrir per complet.

Cap peça de diari ha d'estar exposada a la cuina, ni tan sols penjada. Tampoc s'ha d'emmagatzemar al costat de la roba de treball neta ni aquesta al costat de la ja utilitzada. Cal prestar especial atenció al calçat, que s'ha de substituir per un d'específic i exclusiu de treball. Les sabates de cuina compleixen un doble paper, el de protegir les persones contra caigudes d'objectes pesats i també d'eventuals patinades. El temps perllongat que un professional de cuina roman dret imposa l'ús d'un calçat còmode. En zones molt humides, com en les de rentat de plats, són preferibles les botes.

"Totes les persones que treballin en una zona de manipulació de productes alimentaris han de mantenir un elevat grau de neteja i portar una vestimenta adequada, neta i, si s'escau, protectora". És el que reflecteix el Reglament (CE) N° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell amb les obligacions de necessari compliment respecte a la vestimenta.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies, amb noves receptes, reflexions i, en definitiva, parlant de gastronomia. No us oblideu de visitar www.cuinant.com

Juan A. Fernández

