

Si pens és perquè visc

Així, per primera vegada me dirigí a Fornalutx, l'any 1967

Així, per primera vegada, em dirigí a Fornalutx, l'any 1967. Però amb quina ocasió ho vaig fer?

A Fornalutx jo, l'any 1967, hi celebrava per primera vegada les Festes Patronals de la Nativitat de Nostra Senyora; i per felicitar el poble, aprofitant l'ocasió de..., vaig enviar a cada família aquest escrit, dient com volia fos l'aire que alimentàs, amb el meu servei, la Parròquia, unit - totalment- al poble. Avui, tenint davant el nou llibre sobre «LA HISTÒRIA DE LA PARRÒQUIA DE FORNALUTX», adjudicada des de fa 300 anys, sobre la pastoral de responsabilitat eclesial dels seus dirigents anomenats pel Bisbe en el seu moment, història escrita per Josep Morell, historiador, amb sobrenom de bon historiador, jo, essent de fet, el darrer



«rector», amb jornada intensa, obertes les portes de la Parròquia des de les 6 del matí, fins a les 10 del vespre, i les de la rectoria de nit i de dia, ara, consumada la meua missió, escrita i contada, essent encara testimoni present el poble, el meu deure és no obrir boca, callar; en tot i això, també em toca seguir la tradició, - des del primer any que venguí a Fornalutx-, de felicitar-vos per les festes Patronals i, (a la vegada, confirm que diu la veritat l'historiador), he volgut recordar-vos les paraules de la meua primera felicitació que foren el meu desig de fer de Fornalutx una sola família, -Ajuntament, poble, monges, Parròquia-, abraçat tot el poble, amb confiança i amor, juntes totes les mans.

Facem de la parròquia una família

L'Església no és una institució que utilitza els sacerdots com operaris d'una empresa per fer-la anar endavant a favor seu. L'Església és el Poble de Déu, que unit, forma una família de pau i germanor. Però la Parròquia està formada per uns veïns, que no viuen de l'aire del cel, sinó que caminen amb els peus a terra i necessiten dels bens naturals, materials i útils, com totes les famílies. Fornalutx té la seva Parròquia a on s'hi celebra l'Eucaristia, s'hi escolta la Paraula de Déu, s'hi bateja els infants, les nines i els nins hi celebren la seva Primera Comunió, a on despedim, amb un funeral de condol, els nostres difunts i a on ens prometem fidelitat a l'amor del nostre matrimoni. La Parròquia, també és la Casa de tots a on hi anam quan

volem, buits tots els bancs, asseguts cap baix, per demanar a Déu ens ajudi quan el cor ens ho demana o en circumstàncies difícils.

Jo sacerdot, com a responsable i servidor, cobr de l'Estat de mans del Bisbe, la paga mensual de 271 pessetes.

Tal vegada aquest detall, dient-vos que l'Estat em dona aquest sou, serà comentat en bé, o en mal. Per mi és un mal pensament, per l'Església no ho sé. En tot, us ho dic amb una intenció; som professor a molts de llocs i me paguen.

Com podem cada un de nosaltres mantenir digne la Parròquia?

- La nostra responsabilitat cara a la Parròquia ha de ser conseqüència i d'acord amb la nostra situació econòmica i familiar.
- La nostra participació mai no ha de ser com l'obligació que tenim de pagar «la contribució», «una subscripció», «el lloguer», la «quota» en un club de recreació; la nostra cooperació tampoc ha de ser una «ofrena», ni un «obsequi»; ha de ser la mateixa participació que ens surt de l'ànima per sostenir i per fer agradable i de bona convivència ca nostra.

- Els actes personals o familiars que celebren tradicionalment a la Parròquia no són una obligació a pagar com se costea una sala d'espectacles, i, més alt preu quan se li demana més sumptuositat i solemnitat. Com vulgueu solemnitzar aquestes celebracions està en les vostres mans. La Parròquia és ca nostra, i tot Fornalutx forma una família i jo hi som per servir-vos. Què feliç som servint Fornalutx.

Fornalutx, 2 de setembre de 1967

Al meu gran amic Josep Morell, historiador

A hores d'ara raspar dins la història per contemplar l'home dins el temps. Per què dubtar la realitat de resistència que l'home té?

Com resisteix tants cops i tantes proves i els supera amb tanta de il·lusió? Pot ser ens anticipam a la mateixa essència d'un temps etern?

Des de quan «resistir» té «notable» el valor? Tal volta la flor d'un dia val manco que un xiprer? De la teva infància fes tu memòria: avui, tu, vals més?

Renegar de nostra història és un sacrilegi, perpetuar-la és d'alta bondat. Dónes, tu, al poble seguretat per vida. Gràcies, Josep.

Del teu amic,

Sóller, 7 d'agost del 2019.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Peixos de temporada (I). Llampuga



Des d'aquestes pàgines sempre he defensat el producte de temporada; ja sigui per qualitat, preus, facilitat d'adquisició i per un ampli ventall d'avantatges que té el consum de les coses quant toca.

I és al setembre i octubre quan comencen a arribar als mercats les llampugues (coryphaena hippurus), sirvioles i verderols (seriola dumerili), raors (xrichtys novacula), melva (Auxis thazard) i mussoles (mustelus mustelus), entre d'altres; quan arriba el millor moment per al seu consum. De fet, i segons el costumari tradicional, els millors mesos pel consum de productes del mar són els mesos que porten la «R» en el seu nom: gener, febrer, març, abril, setembre, octubre, novembre i desembre. El motiu és que molts dels cicles reproductius coincideixen en les èpoques més càlides de l'any.

Començarem aquesta sèrie de la mar, parlant i cuinant la Llampuga (Coryphaena hippurus). Aquest peix daurat, allargat, amb el cap aplanat i que apareix a les nostres costes amb l'aparició de les primeres tempestes i llamps post estivals. Abans, però, uns consells pel que fa a la cocció i manipulació del peix.

El peix és un producte que té una carn molt delicada, per això les coccions han de ser relativament curtes i no hem de sotmetre el peix a altes temperatures durant massa temps, per això els sistemes de cocció més apropiats són: fregit, torrat, a la planxa, gratinat o al forn i si són sistemes de cocció amb salsa, el temps de cocció del peix no haurà d'excedir de 20 minuts, ja que sinó correrem el perill de que se'ns desfaci. No obstant sempre farem coure la salsa fins que aquesta estigui llesta i després hi afegirem el peix.

En el cas de voler fer brou o fumet de peix, el temps de cocció no haurà d'ésser superior als 30 minuts, ja que les substàncies de les espines són molt volàtils i podem deslluir el resultat final, ben diferent que si el brou fos de vedella, per exemple, que ha de menester un temps de cocció més llarg.

Suquet de Llampuga

Ingredients per a 6 persones:
1 kg de llampuga neta i tallada a rodanxes, 2 cebes i un manat de porros, 4 alls i un bon brot de julivert, 3 pastanagues mitjanceres, 1 tomàtiga, 1 litre de brou de peix, oli d'oliva, vi blanc sec i sal.

Elaboració: Salau els trossos de peix (també

podeu sucra-hi una llimona), els passau per farina i els fregiu. Reservau el peix dins un plat. Si l'oli que hem emprat no s'ha cremat el colau i dins la mateixa pella i amb un poc del mateix oli sofregiu totes les verdures. (Sinó podeu emprar el mateix oli, en posau de nou).

Un cop les verdures estiguin ben doradetes, hi afegiu el vi i el manat de julivert i ho deixau coure 5 minuts. Tot seguit podeu afegir-hi el brou, i ho feis coure a foc fort fins que arrenqui es bull i després baixau el foc i ho deixau coure de 10 a 15 minuts. Tot seguit tritau les verdures (amb el turmix, dins el mateix brou), i rectificau la salsa de sal. Ja per acabar, posau el peix dins una greixonera i el cobriu amb la salsa de verdura, ho enformau tot durant 10 minuts. Es pot servir acompanyat amb un crostons.

Llampuga escabetsxada

Ingredients per a 6 persones:
6 tallades grosses de llampuga ja neta, ¼ l d'oli d'oliva de Sóller, ¼ l de vinagre, 2 cebes, 2 carxofes, 2 pastanagues, un parell de dents d'all, llorer, farina, sal i pebre bo dolç.

Elaboració:

Assaonau el peix i l'enfarinau per a fregir-lo posteriorment dins oli ben calent. Un cop fregit l'heu d'escórrer i reservar-lo per a més tard.

Dins el mateix oli que heu emprat per a fregir la llampuga ofegau-hi totes les verdures tallades a juliana amb l'all i el llorer, fins que comencin a agafar color. Després podeu afegir-hi una cullerada de pebre bo dolç i el sofregiu 2 minutets, i tot seguit abocau-hi el vinagre (alerta que pot esquitar una mica). Deixau coure 5 minuts a foc fluix, col·locau les tallades de peix i les feis coure 4 o 5 minuts i ja es pot servir.

Antigament aquest sistema de cocció era emprat com a mètode de conservació, ja que l'acció dels àcids del vinagre allarga la vida dels aliments.

Aquest cuinat podem guardar-lo de 2 a 4 dies, sempre dins la gelera i si a l'hora de servir-lo ho feim amb una cullera o giradora neta i no de fusta, perllongarem la seva conservació.

La setmana que ve seguirem cuinant productes de temporada.

Juan A. Fernández

