

Parlem de cuina

Les receptes de na Francisca Castañer Morell, de Can Quart (II)

Seguim endinsant-nos en el receptari de Francisca Castañer Morell (1790). A la web de la secció trobareu el primer article d'aquesta sèrie publicat la setmana passada. També trobareu els articles anteriors a la web del Sòller.

«Turrón de Jijona»

El Turrón de Jijona no es otro que el de Alicante, machacado perfectamente en el mortero y después molido dos o tres veces en la piedra de hacer chocolates, hasta conseguir una masa manejable, en cuyo estado se separara en porciones de seis i doce onzas llenando las cajas»

«Turrón de nieve»

Se hacen cocer en un caldero 1 libra de azúcar clarificado a filtración, con 7 gramos de crémor tártaro pulverizado y una gota de aceite dulce; estando ya a punto de bola floja, se aparta de la lumbre y se traslada en otro perol que esté untado con zumo de limón en el que se deja enfriar, pero echándole en la superficie un poco de zumo de limón. Estando ya casi frío se machaca con un grueso espatulón, lo mismo que si fuera para manteca de azúcar, no olvidando de irlo rociando con zumo de limón y cuando empieza a blanquear se le incorpora al momento una libra de pedazos de confitura de varias clases que no tengan hueso y que estén bien mezcladas con el azúcar. Se llenan el molde que se a preparado como para las anteriores y a medida que se va llenando, se le añaden pedazos de mazapán o de turrón de yema. Después de prensa bastante fuerte, pero al cabo de seis minutos se saca de la prensa porque si no se hecha a perder; pasadas dos o tres horas se quita del molde se

cortan a varas limpiando en cada corte la cuchilla con el corte de medio limón y enseguida se disponen en cajitas de papel»

«Turrón de yemas»

1 libra de azúcar y una de almendras. Se clarifica el azúcar dentro una grachonera, luego se le añaden las almendras peladas y molidas con una corteza de limón y un trozo de canela. Tengan cuidado a menear continuamente a fin de que no se pegue y cuando tiene un color tostado se le añaden 4 yemas de huevo, cuando está frío se coloca en cajitas»

«Pasta de mazapán»

Se toma una libra de almendras dulces, se mondan y se lavan en varias aguas, después se majan en el mortero de mármol añadiendo una clara de huevo a fin de que no forme aceite; estando molidas se mezcla a la pasta 2 libras de azúcar de lustres; si la pasta no queda bastante dura se añade harina y se aromatiza al último con esencia de limón. Hecho esto se forman los mazapanes, extendiendo la pasta sobre la amasadera hasta el grosor que se quiere y así mismo se cortan lo objetos que se deseen; los cuales se arreglan sobre papeles y se ponen encima de planchas y después se meten a cocer en el horno flojo y estando cocidos de adornan con glasa a gusto del necesario»

«Otro turrón de Jijona»

Tómese 1 libra de almendras, media de azúcar, ralladura de limón, un poco de naranja y un poco de canela. A las almendras se les quita la piel sumergiéndolas en agua

hirviendo; luego se ponen a tostar en el horno, después se muelen y se mezclan con el azúcar, volviéndolo a moler y se mezclan con el azúcar, volviéndolo a moler junto con el azúcar dos y tres veces a fin de unirlo todo luego se coloca dentro cajas o cajones poniendo un poco de canela por encima a fin de que sirva de adorno, pueden tardar a comerlo un mes»

«Tartas de almendras»

Tómese media libra de almendras, media de azúcar fino, seis huevos y carcasa de limón rayada. A las almendras se les quita la piel sumergiéndolas en agua hirviendo; luego se ponen a tostar un rato al horno, después se muelen y se mezclan con el azúcar, añadiendo las yemas batidas y el limón, y por último se agregan las claras también batidas a punto de nieve. Una vez todo bien mezclado, se echa en un molde a propósito para tartas, cubierto todo él con pasta de hojaldre. Se cuece a horno suave, y una vez cocido, se decora con merengue y frutas confitadas»

«Pudding de chocolate»

Se pone al fuego un cazo para desleír en él cien gramos de mantequilla junto con tres pastillas de chocolate. Una vez desleído se separa de la lumbre y se añade tres yemas de huevo, dos onzas de harina y dos de azúcar. Cuando está bien mezclado se le incorporan tres claras batidas a punto de merengue y un poquito de azúcar de vainilla. Se unta un molde con mantequilla, se enpolvorea con azúcar se le echa la masa y se cuece al horno»

Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies amb una nova proposta gastronòmica. parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com
Taula de conversió de mesures <http://www.cuinant.com/mesures.htm>

Juan A. Fernández



Passen coses

Eines i feines

Diuenge passat vàrem dinar en família a l'olivar. Per als lectors de l'any 2050 endavant, explicaré que de moment aquest és un dels costums que encara conserva molta gent, que no tothom passa els diumenges a *Festival Park* (si és que encara existeix). Pujar a l'olivar els diumenges ens connecta amb allò que som. Pujam a fer les quatre feines necessàries com exsecallar i cremar branques d'olivera, regar els quatre tests de la carrera o passar una granera pel porxet. Els més joves peguen dues cosses a una pilota i obliden per un moment el *Fortnite*. Aquest diumenge els -ja no tan- joves vàrem aprofitar per passar l'aspirador per dins el cotxe. Un moment donat vaig necessitar un pinzell per treure pols dels racons més petits. Enmig de tot el rebombori de família amunt i avall, cadascú amb la seva tasca, vaig entrar al taller que tenia muntat el meu pare, a la caseta on guardava totes les seves eines. Estan tan desordenades com ell sempre les va tenir i les més bones estan penjades a un panell de fusta que ell mateix va preparar. Amb paciència d'artesà va confeccionar un taulell amb unes tatxes que li permetien penjar les eines i tenir-les classificades a la paret del taller. Perquè no hi hagués cap dubte dins la constel·lació de tatxetes negres clavades, va perfilar amb un llapis de fuster totes les eines a fi de saber on anava cadascuna d'elles. Com podeu imaginar cap de les eines va tornar mai al seu lloc original i, si ho va fer, va ser per pura casualitat.

Dins un taller ha d'existir un ordre. Més que tenir cada cosa al seu lloc, és important seguir certes normes que, sobretot, faciliten la feina. Això que dic ho vaig aprendre de mestre Paco Mira. Vaig fer feina al seu taller de sabates del carrer de Sa Lluna (Ben Calçat) tres estius quan era estudiant i tornava a passar l'estiu a Sòller. Vaig aprendre a muntar i encolar albarques; a preparar i separar soles d'auto i a tallar la pell (girada o flor) amb *troquels* a la premsa. També vaig aprendre molts acudits. Per a qui no el conegui, heu de saber que en Paco, en comptes de dir «Bon dia» diu: «No saps aquell d'en *Jaimito*?» Te'l conta i s'esbutza de riure.

Deixant de banda els acudits, com vos contava, al seu taller hi ha una norma ben important a seguir: no deixar les coses una damunt l'altra. L'explicació és senzilla: és molt bo de fer tapar una eina amb un diari, amb una capsa o una bossa,

en canvi és molt mal de fer trobar-la una vegada l'han tapada. Ara que està tan de moda la filosofia japonesa de Marie Kondo, que diu que ens hem de desfer d'allò que no ens omple ni ens aporta res, jo pens moltes vegades en el taller de mestre Paco Mira. Ell no necessita desfer-se de res per mantenir un ordre ben estricte. Un «ordre desordenat», com quan circules per una ciutat de Vitenam o de l'Índia. De cop, d'entre tot el que hi ha dins el seu taller, fent dues passes i arrufant el cap és capaç de rescatar una bossa de la primera tenda que obriren al Port, Sandal Shop, fa més de 40 anys o una foto d'ell i la seva germana Maruja confeccionant uns esclops a mida als anys 70.

En Paco es va començar a interessar per la pell quan tenia 9 o 10 anys. Una tia seva vivia a Inca i de tant en tant venia a passar uns dies amb la família a Sòller. La tia duia d'Inca unes peces de pell preparades per ser embastades com a mocassins i ell passava gust de cosir aquells *cortes* amb dues agulles alhora i veure que es convertien en unes sabates. Diu que recorda perfectament aquella olor de pell. Els anys de la mili els va passar al Puig Major com a furrier. La seva feina consistia a preparar els subministres per als soldats, però a fi de passar les hores d'avoriment allà a dalt, es dedicava a arreglar les corretges, petaques i descosits de tothom amb les mateixes eines que utilitzava quan era nin amb els mocassins de la tia Fina.

Acabada la mili, l'any 1974, va començar a treballar amb Pedro Lirón. Aquest home era cantant a l'Atalaya Club, fotògraf i propietari d'un ximpanzé. Només per aquestes tres coses mereix un article a part. No me direu que no és graciós. En Paco va col·laborar amb ell com a fotògraf i fins i tot va fer de dependent a una tenda de figures de porcellana que aquest home tenia a la Torre del Port, ben devora el local d'uns *hippies* que feien bosses de pell. Tot molt *setentero*. Sigui com sigui, en Paco i en Lirón no s'acabaren d'entendre a l'hora de cobrar i de pagar i finalment en Paco va fer bé i se'n va anar amb els *hippies* de la tenda del costat a cosir bosses. Veient que allò no li anava del tot malament i que els *hippies* eren molt *hippies*, es va muntar un talleret a ca seva per fer quatre proves i quan va tenir un parell de bosses i sandàlies fetes, la seva germana Maruja i ell varen obrir el Sandal Shop que molts recorden al carrer de Santa Catalina del Port. Els treballs que hi feien eren pura artesanía. Més de 30 models de sandàlies de disseny propi, bosses i fins i tot esclops! Segons conta en Paco, a Sòller a mitjans dels anys 70 si no duies uns esclops no sabies de



Maruja i Paco confeccionant uns esclops a mida als anys 70.

què anaves. Ells els feien a mida! Tot era artesà i se podia arreglar i el seu taller avui en dia encara és així. Ja no són els *hippies* que eren ni tenen la tendeta al port, però Ben calçat, al carrer de Sa Lluna, conserva l'esperit de les coses de veres. L'artesanía en favor de la utilitat i l'amor en favor de les coses ben fetes. Després de 20 anys d'haver-les comprat, les seves albarques encara es poden arreglar. I unes albarques que duren 20 anys no estan fetes només de pell, fil i sola d'auto, necessiten una dedicació absoluta com la de na Maruja i en Paco.

Avui les coses ja no s'arreglen. Si no coneixeu el concepte d'obsolescència programada, una recerca a Google vos deixarà amb els cabells drets. Tot el que compram està preparat per durar cert temps i quan passa aquest temps, la reparació val més doblers que comprar l'aparell de bell nou. Abans s'espenyava una *cassette* i tenia quatre pernets que podies desfer, treure amb cura la cinta de dedins, tallar el tros espenyat, aferrar-la amb cinta adhesiva, tornar a posar els perns i ja tenies la cinta llesta per escoltar una altra vegada. Això òbviament no es pot fer amb un CD i molt menys amb un arxiu MP3 corrupte. Tant de bo recuperàssim l'amor per les eines. L'amor amb què mon pare va perfilar totes les seves eines a un taulell blanc. De fet, per arreglar les coses i allargar la seva vida només és necessari tenir bones eines. Ho diu sempre mestre Paco: «Amb ses eines, fan ses feines».

Pedro Andreo

