

Divulgació

Agricultura a Sóller

En xerrar de qualsevol tema de la història de la nostra vall, és altament recomanable pegar un cop d'ull a la bibliografia de Rullan i Mir, i en parlar sobre agricultura encara més, degut als seus tractats "Agricultura y prehistoria", "Cultivo práctico del olivo", "Cultivo del Naranja" i "Cultivo práctico del algarrobo". El primer que crida l'atenció al fullejar "Agricultura y prehistoria" és la descripció que ja fa en aquell moment de la nostra agricultura, que per desgràcia en línies generals és la mateixa que faríem avui: "Nacidos en el campo, llamónos, desde muy temprano, la atención, el estado lamentable de la agricultura y el atraso de los agricultores, debido a la falta de observación y de libros prácticos donde poder estudiar los medios de salir del empirismo y la rutina, única herencia

educació pràctica, centrant-se més amb la part teòrica de les coses. També indica la importància de que en aquella època els pagesos es formessin amb l'ús de petites estacions meteorològiques per poder pronosticar ells mateixos la meteorologia. Avui en dia això encara és molt més senzill, ja que tenim meteoròlegs professionals que ho fan per nosaltres, sent suficient entrar a les pàgines web adequades per organitzar les feines del camp d'acord amb la meteorologia. Aquí no em queda més remei que entonar un "mea culpa", ja que per peresa, o pel que sigui, som el primer que no ho faig, però de ben segur que si ho fes tendria més bons resultats, ja que "feina feta al seu temps surt de franc". Però com que Rullan i Mir no era persona de quedar-se mans plegades, i degut a que a la seva època no hi havia descripcions de



legada por nuestros mayores". Explica que independentment de la intel·ligència de cada alumne, veia com se'ls treia de l'escola per posar-los a fer feina a l'ofici de cada casa, fos fuster o fos agricultor, i que tan sols es dedicaven a perpetuar la forma de fer feina que veien a casa, sent molt difícil introduir les millores que la ciència anava descobrint, arribant a la conclusió que "los que pueden y deben combatir el mal, lo fomentan". També diu que pensa que hi ha massa explicacions teòriques a les escoles i troba a faltar la part pràctica: "Para que un joven destinado a los trabajos del campo piense en mejorar el arado que maneja y en preparar bien la tierra con el menor esfuerzo del ganado y de su propia persona, no basta haber leído un simple manual de agricultura"... "En toda escuela debería existir una colección de las diferentes clases de tierra y madera de la provincia, sin faltar un pequeño huerto cerca del local, donde las lecciones de agricultura que se den en ella pudiesen traducirse en prácticas y ser resultados tangibles". Per sort, avui en dia tots els joves que estiguin interessats amb l'agricultura i posin esforç suficient per desplaçar-se fins als centres d'educació mitjana adequats, poden rebre aquesta formació. Pel que fa a la universitat cada vegada és més difícil rebre una forta

com manejar els cultius, ell decidí fer-les dels cultius més freqüents a la nostra vall, i per això decideix estudiar a fons i descriure les pràctiques de conreu dels tres cultius més importants dins Sóller, que són l'olivar, el taronger i el garrover, fet que no ha canviat gaire des de la seva època. Ara tenim unes circumstàncies un poc diferents, ja que el que no s'informa per internet o no compra un llibre que ho expliqui bé és per que no vol. Encara existeix el que diu que això és així per que sempre ha estat així, però l'agricultor professional cada vegada està més format i informat. El problema recau moltes vegades en l'excés d'informació i saber detectar si les fonts d'internet són segures, ja que no tot lo que està escrit és cert, i és molt fàcil caure en l'error si s'escolta el que no toca. Però aquest punt també el tenim solucionat a Sóller, ja que tothom es pot fer soci de la Cooperativa, i allà tenim enginyers que ens aconsellaran, sempre que estiguem disposats a escoltar-los.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Història de les fàbriques d'embotits de Sóller

El títol de l'article d'avui també ho serà del llibre que el proper dijous 14 de desembre en Toni Quetgles i un servidor, tindrem el gust de presentar-vos en el Museu de Sóller (Carrer de Sa Mar). Seguint un poc el fil del llibre de l'any passat sobre les fàbriques de xocolata, enguany hem volgut seguir rescatant part de la història industrial i gastronòmica del nostre poble. Un viatge al món de la carnissera, la matança i la fabricació d'embotits a través d'imatges i etiquetes i, com no, a més de la veu i vivències dels qui han treballat, o hi treballen, dia a dia en aquesta indústria alimentària. Un recull històric del que ha estat aquest món a la nostra vall. Entrevistes, anècdotes i receptes antigues i noves confomen aquest nom volum que esperam us/vos agradi. Volem donar les gràcies a tota la gent que ens ha ajudat a rescatar documents, imatges o records; als patrocinadors que han cregut en el projecte, i com no a tots vosaltres, que com a lectors ens feis/donau un suport inestimable; a més, ben segur que més d'un es sentirà identificat amb les vivències relatades, i en més d'un cas segur que heu estat part important de la història d'aquesta indústria. Donar també les gràcies a Benet Vicenç (Restaurant Bens d'Avall) que ens ha fet un pròleg, al qual esperam que la resta de llibre hi estigui a l'alçada. I com que nosaltres som molt de la festa, avui mateix (dia 2 de desembre), us proposo un *show cooking* a les 17:30 h al centre Capvespre (Cooperativa Sant Bartomeu), on us presentaré algunes receptes amb embotits de Sóller i passarem una estona junts parlant de cuina. Agraïm el suport de Embutidos La Luna i Can Matarino en el suport del llibre i totes les activitats de presentació. Si voleu venir podeu cridar als telèfons 639628440 / 667688998.

Pitrera d'indiot farcida de torró mallorquí (versió d'una recepta de cuina medieval mallorquina)

Recepta per a quatre persones

- 1'2 quilograms de pitrera d'indiot.
- 100 grams de xulla tallada a daus.
- 2 cebes.

- 1 pastanaga.
- 1 porro.
- 60 grams de torró mallorquí.
- 40 grams de sobrassada.
- Un brot de moradux capolat ben fi.
- Sal.
- Una dent d'all.
- Pebre bo.
- 1 ou.
- 1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sóller.
- 1 tassó de vi blanc.
- Una cullerada petita de farina.

Elaboració

Assaonam la carn desossada i neta de greix amb una mica de sal i pebre bo. Ofegam una ceba tallada ben fina i el gra d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar. Mesclam la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradux, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aquesta mescla en els filets de carn que haurem preparat. Embolicam cada peça farcida amb un paper de forn. Tallam a bocins l'altra ceba, el porro, la pastanaga, l'all i els retalls de carn. Tot ho posam dins una placa amb la resta de l'oli. Col·locam els paquets damunt de la verdura i ho enforam tot a 200°C durant seixanta minuts. Retiram del forn, treim la carn i a la bresa hi afegim un tassó de vi blanc i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons d'aigua i deixam reduir de nou. Colam i rectificam de gust. Rectificam de textura i densitat segons els nostres gustos (amb la farina dissolta dins un tassó amb un poc de brou). Servim amb verdures.

Bona setmana i ens trobam parlant de cuina dissabte que ve en aquestes mateixes pàgines. Més informació sobre les activitats de presentació del llibre al blog <http://cuinant-blog.blogspot.com/es/> o als facebook de +Cultura, Centre Capvespre o al mateix meu.

Juan A. Fernández

