

Divulgació

Conversant amb el Pare Barceló (II); L'apicultor

La setmana passada vàrem conèixer la infància del Pare Barceló. Aquesta setmana continuarem coneixent la seva història.

- "Però l'any quaranta vaig venir cap a Sant Honorat per fer el noviciat, i vaig haver de deixar un poc les abelles. De totes formes em venien a cercar de Lluc amb un carruatge, ja que quasi no hi havia a cotxes, i me n'anava a passar un dia sencer a mirar les abelles. Llavors al cap d'un any vaig professar (entrar dintre de la congregació), ja que els novicis viuen com a frares però no ho són, i vaig poder tornar a Lluc per fer els set anys de seminari major, que estaven



repartits en 3 anys de filosofia i 4 de teologia. Realment va ser durant aquest segon període a Lluc quan em vaig especialitzar i enamorar realment del món de les abelles. Quan els altres companys partien a passejar, jo me n'anava amb les abelles gaudint dels seus instints meravellosos.

Llavors, en haver acabat la carrera, 24 anys encara no complits, com que jo a més era mestre d'escola, em destinaren al col·legi de Sóller el curs 1949-50. Molts d'aquests alumnes ja són morts, i els que queden són octogenaris. Aleshores, el primer que vaig fer en arribar al col·legi va ser dur un parell d'eixams de Lluc i muntar un abellar a dalt del campanar de l'església, ja que no hi havia cap altre lloc on poder fer-ho. No pots ni imaginar el que va costar pujar les caeres a lo alt del campanar.

Aquí hi vaig estar del 1949 al 1956. Dia 1 de setembre del 1956 m'enviaren a Madrid a comprar un solar i edificar un col·legi nou en al Barri de la Concepció. Que per cert, hi vaig poder tornar l'any passat i actualment hi són 1600 alumnes i més de 100 professors. Desgraciadament aquests vuit anys que vaig passar a Madrid no vaig poder tenir caeres, però en venir a Mallorca, abans

de veure la família, anava a Lluc a veure les abelles. Així mateix a Madrid visitava alguns abellars, però no és el mateix que tenir les teves abelles.

Recordo una vegada que Don Josep Banús va dir que volia parlar amb mi. Ell era un empresari il·lustre durant el franquisme, que va ser el promotor de la construcció de diversos barris de Madrid, entre ells el de la Concepció, on estava ubicat el nou col·legi. De fet allà on començarem a impartir escola va ser a uns baixos que ell ens va deixar per poder començar, mentrestant nosaltres construïem el col·legi definitiu. Clar, però el que podria parèixer que era un favor que ens feia ell, realment no ho era, ja que pel fet de tenir un col·legi a prop venia els pisos molt més cars.

Els que fèiem el col·legi érem dos companys, i Josep Banús era molt amic del meu company, i com he dit a través d'ell va demanar per parlar amb mi sobre abelles, ja que havia sentit dir que la gelea reial podia allargar la vida. Jo no hi volia anar, però tant em va apurar el meu company que no vaig tenir més remei que anar-hi. Vàrem quedar pel sen demà a les 9 en punt, ja que jo a les 9:30 tenia escola, i per mi primer anava l'escola que cap altra cosa. Aleshores vaig agafar un taxi fins a la seva central, arribant amb 5 minuts d'antelació. Per començar, el porter ja no em volia deixar entrar per no dur invitació; quan em va deixar entrar vaig trobar un altre porter que em va fer esperar, i quan varen ser les 9:25 i encara no havia entrat, vaig tornar al Col·legi sense haver parlat amb ell, ja que no podia

fer tard a escola. I clar, quan em va voler fer passar ja no hi era, i es va enfadar molt, ja que mai ningú li havia fet un despreci així. Ell evidentment es va queixar al meu company que va venir a xerrar amb mi, i jo li vaig dir que era ell el qui m'havia de menester, no jo a ell, i que el menys que podia fer era no fer-me perdre el temps esperant, i encara menys deixar quaranta nins sense escola una hora per què a ell no li donava la real gana de ser puntual. Al cap d'un any va venir a dinar amb la comunitat i ben alerta que va anar a no dir res, perquè li hagués contestat que amem per què em va fer perdre mitja hora a mi. Després d'això, el 1964 em tornaren a enviar a Lluc, on vaig estar 14 anys seguits: 7 anys d'encarregat i mestre de l'Escolania i altres 7 d'administrador del Santuari, i evidentment tots aquests anys vaig continuar la meva tasca amb les abelles augmentant constantment el número de caeres".

La setmana que ve coneixerem el desenllaç d'aquesta història.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Roba de cuina (i II): El gorro, el pico i sobrassada amb ous de guàtllera

La setmana passada començarem un breu anàlisi pel món de la moda i la cuina, analitzant la importància d'usar una roba exclusiva dins la cuina.

Avui seguirem amb aquest estudi centrant-nos en una de les peces més identificatives del cuiner/a: el tradicional gorro de cuiner, anomenat dins la gastronomia clàssica "*la Toque Blanche*". Aquesta peça de vestir és el resultat

de la llarga evolució d'una peça que s'ha fet servir per cobrir el cap dels cuiners i l'origen té moltes versions. No obstant això, la invenció del clàssic gorro de cuina s'atribueix a un dels grans de la cuina francesa del segle XIX, el famós Marie-Antoine Carême (1784- 1833). Aquest cuiner de la cort francesa va ser un dels primers a preocupar-se no només de la creativitat a la cuina, sinó de les condicions del treball. A ell es deu la implantació de l'uniforme blanc (del que ja en parlarem fa 7 dies), símbol de neteja i, per descomptat, del gorro de cuiner inspirat, segons es diu, en les "toques" que usaven les donzelles austríaques. Curiosament "*La Toque Blanche*", el clàssic gorro alt de cuiner, ha de tenir 100 plec, els quals representen les 100 maneres en què un bon cuiner ha de saber preparar un ou... he contactat els del meu i sols en té 32... l'hauré de canviar... un dia hauré de fer un article a veure si em surten 100 formes de cuinar un ou.

La finalitat d'aquesta peça de roba és evitar la suor del front i la possible caiguda de cabells en els aliments que s'elaboren, a l'hora que es facilita la ventilació del cap. L'uniforme d'un cuiner, a més de representar professionalitat i pulcritud, representa en moltes cuines rangs i jerarquies. El xef de major nivell porta la gorra o gorro més alt, tot i que aquesta distinció, igual que moltes altres en cuina, es van perdent poc a poc i sols queden en els llibres i els establiments més clàssics; donant pas a capells d'un sol ús, nous dissenys i teixits d'última generació, com els sotmesos a tractaments antibacterians. Amb tot això, actualment, apart del gorro alt i clàssic de cuiner, podem trobar gorres amb reixa, amb visera, gorros pirates, gorros tipus mariner, gorros tipus xampinyó. I això sense ficar-nos en la gran gama de colors, dissenys i teles amb que els podem trobar. Però, les noves tendències a la cuina van eliminant el gorro a la cuina, substituint-lo per uns cabells molt curts i una higiene acurada, com habitualment veiem a la televisió i als llibres. De fet fa dues setmanes fou el Madrid Fusión i malgrat ésser la major trobada de cuiners a nivell mundial, eren pocs els gorros de cuina que allà s'hi veren.

Seguint amb l'estudi de la roba de cuina, una de les peces de roba que ja s'ha mort (o que es troba en perill greu d'extinció) és el pico, un mocador triangular portat al coll. Fou peça clau distintiva dels cuiners fins la



dècada dels 80. I que poc a poc a anat desapareixent, fins i tot de les tendes de roba.

La seva funció original era la de eixugar la suor del front i després el tornaves a girar cap a l'esquena, però sa veritat, no crec que ningú en fes aquest ús. El que si indicava, en funció del color a certes empreses, era el rang o estatuts dels cuiners.

I ja que estam parlant de peces de roba extintes, a cuina en tenim una de fòssils... els galons... si! Hi havia cuiners que per a indicar el rang (Xef, sous-xef, cap de partida, etc.) ho feien amb galons i ombres a les jaquetes de cuina. Ara ja no trobam cap cuiner que en porti. I dins el mateix sac podem incloure les medalles i cintes, que amb la mateixa funció dels galons, servien per a donar un toc distintiu a la cuina. Medalles i cintes, però, sols per als "clàssics" més grans, com ho fou Cándido López Sanz (de El Mesón de Cándido) o el Xef francès Paul Bocusse .

I com que fa dues setmanes que no us dono cap recepta de cuina, avui us recomano de fer uns canapès o pinxos ben saborosos... això si, heu d'anar vestits ben "curros".

Pinxos de sobrassada de Sóller i ous de guàtllera

Ingredients: Llesques de pa de baguette (o un altre pa que en agradi), sobrassada de Sóller (picant o no, com vulgueu), ous de guàtllera, oli d'oliva verge, sal i pebre bo negre.

Elaboració: Untarem sa sobrassada al pa i l'enfornarem per a que es torri lleugerament. Apart fregirem el ous de guàtllera i en tenir el pa llest posarem un ou a damunt. Posarem un punt de sal i pebre bo per damunt.

Podem variar el pinxo, baratant la sobrassada per un filet de llomillo de porc o vedella, posant una punteta de tomàtiga o bé afegint un bocinet de pebre verd fregit. Per a obrir els ous de guàtllera heu d'usar sa punta d'un ganivet esmolat i anar tallant sa closca amb compte.

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

