

Si pens és perquè visc

Al 119è. natalici de mu mare, model de bona mare (I)

Quan una mare, en to extremat, alaba el seu fill, amb raó i comprensió deim: "és sa mare". Si jo, avui, en el meu racó del nostre setmanari "Sóller" escric l'amor gran que sent cap a mu mare, que Fornalutx conegué, perquè amb mi hi visqué durant els quinze anys que el serví, amb alabances allargades i lletres grosses, per favor pensau: "és sa mare".

Mu mare val tots els elogis més grans del món. Mu mare va omplir el cor de mun parent i tant que sols en ella confià. Els dos, plegats, estimant-se, units amb xerrades perllongades devora el foc de la foganya, què en tragueren de guanys dins les tempestes d'aquells temps, escassos de remeis, amb feines feixugues fins el coll, amb pagues pobrissones, amb un fill de 22 anys, el meu germà Pau, a la guerra civil espanyola i una filla, la meva germaneta Catalina, de 15 anys, tan dèbil i malalteta que morí als 24 anys. I, jo, el petitó de la



casa, n'Agustinet, fent d'escolanet a la Parròquia, anant a l'escola de la Congregació Mariana, jugant dins el seu patí moltes hores i pels carrers amb els amics. Als 11 anys, vaig entrar al Seminari Conciliar de Sant Pere de Mallorca, fins cantar Missa Nova, als 25 anys. L'amor que el poble de Sa Pobla tingué als meus pares, a ca nostra, va fer que la pobresa ens fos font de felicitat i de qualitat, tant que hem caminat amb peu seré, avançant, amb amistats de germanor i amb amor. Mun pare i mu mare vanceren totes les dificultats, barreres i traves, que no varen ser poques, amb l'amor que ells donaven al poble i amb l'amor que el poble (sí, Sa Pobla) els hi donà.

Mu mare, mu mareta!

Les seves mans transformaven les coses tal com ella volia. Li era igual agafar un tros de roba, i, amb el títol, firmat de mestressa cosidora, donat pel "Corte Martí", convertir-lo amb vestit de núvia per casar-se, d'infantonet per batiar-lo, de nineta i ninet de Primera Comunió; i... de sotana i capa pel seu fill capellà; la màquina de cosir (la factura de la qual encara guardo, amb el preu de 25 pessetes, que costà al seu pare, el meu padrí Agustí) era la seva arma, sempre a punt. Ara que, això no li era obstacle per posar-se una bata de jornalera, pujar a un carro, cap a la marjal poblera per ajudar els amics a collir patates, omplir sacs de mongetes i sembrar moniatos.

Així mateix, dins els mesos de la tardor, s'asseia, en el carrer, davant el portal del bar-pensió "can Patena", just darrera la "Cortera" (l'Ajuntament de Sa Pobla), i fer

bunyols a palades, per no fer-ne abastament, tants eren els que se'n xupaven els dits menjant-los bons i dolços; arreu, arreu la vèieu enfilada dalt d'una escala de peu altíssima, mentre cantava, emblanquant els sòtils més desmesurats de les cases pageses de Sa Pobla; i, el dia manca pensat, ja estava en el corral de qualsevol amic o parent, entre galls, gallines i conills, fent-los la bugada d'un munt de roba. Cuinava dinars a les noccs, feia xocolates en les primeres comunions; obrava en tots els quefers escalonats i obligatoris de les matances, preparava berenars festius i els vespres dels diumenges escurava unes hores en el bar del seu cosí, en Sebastià. Què no va fer mu mare! I perquè res no faltàs, quan arribava a casa nostra, rentava el vestuari dels esportistes del "Club Esportiu Pobler". No, no menjava el pa de franc. Anava de ple a la feina diumenges i dies feiners; i, sense deixar d'anar a missa, cada dia, a les 6 del

matí, abans de sortir el sol, a les 8, ja era al lloc de treball. Vestíem la roba que ella mateixa ens feia, la d'hivern i la d'estiu; no l'espantaven els esqueixos dels calçons, ni els forats de les espartanyes, ni les esgarrinxades dels jacs; amb el didal al dit tot li quedava nou. Teixia jerseis, brodatora de

primera, i de randera en sobresortia en les més variades malles. La gràcia de mu mare feia de ca nostra la casa de la família. Ca el meu germà Pau i ca nostra eren dues cases en una. La meva estimada cunyada, Francisca, passà a ser la meva germana entrançable i la seva filla, la meva fillola, Magdalena, a ser la meva "filleta"; i continua essent-t'ho, Què l'estim! Bé record que els darrers dies de la seva vida, ella havent assistit en el nostre casament, amb cara de satisfacció, a la possessió de Can Pontico de Pollença, (no amb presència de la meva esposa, na Margalida), me digué: "Agustí, ja em puc morir. No te deix sol, te deix en bones mans. Estic contenta de que te casis, ara, sí, que me sap molt de greu que deixis d'ésser sacerdot".

Mu mare, avui, el dia que celebrariéu els vostres 119 anys, vos dic de cor: som el mateix que era, estigüeu tranquil·la. Visc la família que estim i que m'estima. Amb na Margarida, que vos estimàreu, n'Agustí-Jaume i na Magdalena, els vostres dos néts, vos recordam cada dia, vos estimam; els meus fills vos coneixen tant a vos, com a mun pare igual que, si a ca nostra visquéssiu, entre nosaltres, encara, ara... Vivim a la Vall de Sóller a on vos m'hi deixàreu i m'hi sento acomboiat tant, o, si voleu més, que així com m'hi tenien en aquell temps vostre.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Menú per a celíacs (II)

Seguint amb el tema de la setmana passada, aquí us deixo un menú complet per a persones que tinguin problemes de celiaquia.

Pilotes de cigrons amb salsa de iogurt

Ingredients (2-4 persones):

Per a les pilotes: 300 g de cigrons secs, 1 ceba, 2 grans d'all, 1 grapatada de pistatxos pelats, 1 cullerada de llevat químic, farina de cigrons per arrebossar, oli d'oliva suau, sal, unes fulles verdes de lletuga (per acompanyar), coriandre, comí molt, julivert. Per a la salsa de iogurt: iogurt natural, 1 gra d'all, el suc de mitja llimona, oli d'oliva verge extra, sal, pebre i 6 fulles de menta. Elaboració: Posarem a remullar els cigrons en un bol durant 24 / 48 hores i després les posarem damunt un drap net perquè s'assequin durant uns 30 minuts.

Passarem els cigrons a una picadora amb un poc de coriandre i ho podem triturar bé. Picarem també la ceba finament, afegirem una mica de comí, julivert picat, els pistatxos i l'all. Assaonarem i triturarem el conjunt fins que quedi la barreja ben picada i homogènia.

Deixarem reposar aquesta pasta durant 1 hora aproximadament. Després farem unes bolles amb la mescla, les passarem per farina de cigró i les fregirem en una paella amb abundant oli.

Per a la salsa de iogurt, posarem el iogurt en un bol, picarem l'all, agregarem i regarem amb el suc de la llimona. Salpebrarem be, i ho tresparem amb l'oli d'oliva verge extra. Servirem unes fulles verdes de lletuga en un plat juntament amb les pilotes regades amb la salsa de iogurt.

Sopa de verdures amb pa cruixent

Ingredients (6 persones): 1 pit de pollastre, 300 gr. de bolets de temporada, 10 alls frescos, 100 gr. de pèsols, 100 gr. de faves tendres, 1 carabassó, 2 pastanagues, aigua, oli d'oliva verge extra, sal, julivert. • Per al pa: 75 gr. de farina de cigrons, 15 gr. de llavors de sèsam, 15 gr. de farina de blat de moro refinada, 15 ml. d'oli d'oliva verge extra, 35 ml. d'aigua, 2 g. de llevat, sal, sucre.

Elaboració: Per a fer el pa cruixent col·locarem en un bol les farines, les llavors de sèsam, el llevat, un pessic de sal i una altra de sucre. Abocarem l'aigua i l'oli i ho mesclarem bé. Pastarem fins que quedi una massa homogènia.

Agafarem petites porcions i fes farem rodar fins a aconseguir uns bastonets. Col·locarem

sobre la palangana de forn folrada amb paper i els enforarem a 200 ° C durant 15-20 minuts.

Picarem els alls, el carabassó i les pastanagues a dauets i ofegarem les verdures en una cassola amb un raig d'oli. Afegirem les favetes i els pèsols al conjunt. Assaonarem. Picarem el pit a daus, salpebrarem i els afegirem a les verdures. Un pic tendra la verdura ho cobrirem d'aigua. Deixarem cuinar 20 minuts a foc suau. Posarem a punt de sal. Per a acabar, picarem els bolets una mica, i els sofregirem en una paella amb una mica d'oli i els afegirem a les verdures juntament amb el julivert picat.

Ho farem coure tot durant un parell de minuts perquè es mesclin els sabors.

Ja la podem servir i acompanya-la amb les barretes de pa de farina de cigró.

Pa de pessic amb xocolata

Ingredients: 4 ous, 200 gr. de sucre, 125 gr. mantega, 125 ml. oli, 220 gr. farina sense gluten (farina panificable de Beiker (<http://www.beiker.es/es/productos/harina/preparado-panificable-nuevo>)), 1 tableta de xocolata blanca de sweet William sense gluten (<http://sinalergen.com/chocolate-blanco-sweet-william>), 25 ml. de llet, 1 làmina de gelatina neutra.

Elaboració: Es separen els blancs i els vermells dels ous. Batre els blancs a punt de neu amb la meitat del sucre.

Barrejar en un bol la farina, els rovells dels ous, la mantega, oli i la resta del sucre.

Quan es tingui una massa compacta se li afegeixen poc a poc els blancs punt de neu. Es bolca tota la barreja en un recipient prèviament untat amb mantega.

Coure al forn a 170 ° uns 50 minuts aproximadament.

Hidratar la làmina de gelatina en un recipient amb aigua freda.

Fondre la xocolata amb la llet.

Mesclar la xocolata fosa amb la làmina de gelatina. Deixar refredar.

Un cop fred cobrir el pa de pessic amb la barreja.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

