

Divulgació

# Conversant amb en Miquel "Borra" (I)

Aquesta setmana continuarem amb el cicle d'entrevistes per conèixer més a fons les nostres tradicions, sobretot amb el que té relació amb les feines del camp, moltes de les quals per desgràcia s'estan perdent. Aquesta vegada hem pogut parlar amb en Miquel "Borra". Aquest home ha fet tota la seva vida feina a la terra, començant de missatger, passant per vaquer, carboner, traginer, i finalment pastor d'ovelles i matancer.

## - Quan va començar la vostra relació amb el camp?

- Jo tota sa vida he viscut al camp, però sa primera feina que vaig fer va ser als 10 anys de missatger a Felanitx. Me va anar molt bé, ja que era es temps de sa fam, i a sa finca hi havia pa abastament i ja em pagaven un duro cada dia. Després vaig passar a fer de missatger a s'Heretat.

## - I després de fer d'això que féreu?

- Després vaig seguir de missatger a Can Muntaner, però aquesta vegada fent feina amb vaques. I a continuació mon pare va posar una vaqueria a can Borra. I va ser a partir d'aquí que a noltros ens passaren a dir Borres, ja que noltros som Parrons. I després d'això ja vaig partir de ca nostra i

## - Com ho fèieu per treure es mens?

- Com que estaven tots amollats a dins es Teix, que són 4440 quarterades, havíem de menester 50 homes per aplegar, i només ho podíem fer un pic a l'any. Això ens obligava a fer-los sortir tots junts. Normalment ho fèiem per es Juny.

## - Feien falta 50 persones?

- I més, però el que passava era que teníem a gent molt bona, que feia una gran feina. Entre ells hi havia en Toni Teixó i en Toni Parró, que m'has dit que també entrevistares. Com veus tota sa gent que feia feina per es camp acabàvem ajudant-nos uns als altres.

## - I com era el vostre dia a dia?

- En s'estiu ens aixecàvem ben matí i pujàvem a es Teix, i fèiem sa passada per sa muntanya per veure si tots els xots estaven bé, si havia qualche forat que fugissin per arreglar-lo, i ses feines que sortissin. Si hi havia qualche animal amb ferides, molíem un poc de reina de pi i fèiem una pasta amb oli que posàvem directament damunt sa ferida, i quasi sempre curaven per grosses que fossin. Això ho fèiem fins a les onze que ja feia massa calor, i baixàvem a ses cases. Després a les quatre ens hi tornàvem



me vaig posar de carboner. En dos estius vaig guanyar 100.000 pessetes que me bastaren per comprar es mobles!

## - Sa veritat és que heu fet un poc de tot! I després d'això ja posareu ses ovelles?

- Si, es meu germà i jo decidíem posar ovelles, ja que per es camp treies un jornal, però fer feina per tu sempre és més net. Vàrem començar per dues ovelles i anàrem augmentant sa guarda, ja que sa gent mos cercava perquè les amolléssim dins els horts per fer-los nets, i amb es temps acabàrem amb una guarda de 100 ovelles. Després d'això agafàrem es Teix i arribarem a tenir 700 ovelles, que ja bastaven per viure. A més, es senyor des Teix es va portar molt bé amb noltros, per jo era com un pare.

## - I quines eren ses tretes de ses ovelles?

- Un temps era molt diferent que ara. Sa llana es venia a 100 pessetes es Kg, i això ja bastava per cobrir ses despeses. Venia un home a cercar-la, i quan tenia una camionada grossa la duia a Barcelona a vendre. Per desgràcia sa llana ha acabat a no res. S'altra treta grossa eren els mens.

a posar fins que hi veiem, però solíem quedar a s'hort. A s'hort hi teníem pereres, pomes, s'hortalissa necessària per noltros i alguns animals.

## - Quins animals teníeu a més de ses ovelles?

- Teníem dues cabres per tenir llet, gallines, conilles, 2 truges, coloms; és a dir, tot el que necessitàvem a ses cases. També teníem bísties, tant per fer feina com per criar. Noltros fèiem uns muls molt bons, de fet es darrer que va tenir en Toni Teixó era nostre.

La setmana que ve ja em seguireu contant ses feines de sa finca, així com l'ofici de matancer. Moltes gràcies per compartir les teves vivències, i gràcies al Bar-restaurant Sa Frontera per acollir-nos tan bé per fer aquesta entrevista.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



## Cuina Dolça

Per a enllepolir-vos un poquet, avui teniu un seguit de receptes dolces que hem anat preparant (o que preparem) aquests primers dies a l'Institut. Us recordo que podeu venir a degustar els nostres menús cada dijous de 13:00 a 15:00 h.

### Escuma de xocolata negra

Ingredients: 2 rovells d'ou, 2 ous sencers, 300 grs de cobertura negra fosa al bany Maria, 1/2 copa de conyac i mitja copa de licor Tia Maria, 600 grs de nata muntada amb sucre.

Elaboració: Batre els ous i els rovells amb l'alcohol, fins aconseguir una crema lleugerament emulsionada. (Aquesta operació s'ha de realitzar amb el recipient al bany Maria, per tal d'aconseguir que la temperatura dels ous sigui la mateixa que la de la xocolata fosa).

Mesclar els ous (tebis) a la xocolata (tèbia) amb molta suavitat i després amb molt de compte afegir-hi la nata muntada, mesclau amb extrema suavitat. Tot seguit ja el podeu disposar dins copes i deixar-lo una hora dins la gelera. Podeu acabar les postres amb nata muntada, espolvorejat d'ametlles, unes raspades de cobertura de xocolata.

Per a l'escuma de xocolata blanca, emprau els mateixos ingredients i quantitats canviant el tipus de xocolata i afegint-hi al *sabaione* (ous i licor batuts) 3 fulles de gelatina (4-5 gr) prèviament hidratades. La resta tot igual.

Com a idea decorativa podeu fer les dues mousses i després anar alternant dins les copes o plats capes de xocolata blanca amb altres de xocolata negra.

### Pastís de brossat Mallorquí

Ingredients: 10 ous sencers, 200 grs de sucre, canyella en pols, 1 llimona ratllada 1 quilogram de brossat (sense sal), 2 cullerades de nata, mantega i sucre per al motlle.

Elaboració: Dins un recipient gros emulsioneu els ous amb el sucre, la canyella i la llimona. Aquest preparat ha de triplicar el seu volum inicial.

Tot seguit podeu afegir-hi el brossat esmicolat, mesclar-ho amb suavitat. Per acabar afegiu-hi les dues cullerades de nata i moldetjau-lo amb els motlles untats amb mantega i sucre. Coure l'elaboració al forn i

al bany Maria, uns 45 minuts a 170 °C. Heu de deixar refredar el preparat dins el forn.

### Cupcakes de Xocolata i baileys

Per al pa de pessic: 2 ous, 115 ml de nata líquida, 80 ml d'oli de gira-sol, 20 ml de mel, 20g de mantega sense sal fosa, 60g de sucre blanc, 60g de sucre de canya, 120 g de farina, 35g de cacau en pols sense sucre, 1 culleradeta de llevat químic tipus Royal (pols de coure), 1/2 culleradeta de bicarbonat sòdic, 1/4 culleradeta de sal, 40g d'ametlles mòltes, 200g de xocolata negra ben trossejat.

Per al *ganaché* de xocolata: 165g de xocolata negra ben trossejat, 135 ml nata de muntar, 35g de mantega sense sal trossejada, 1 cullerada de Baileys.

Comencem preparant el *ganaché*. Col-loquem la xocolata en un bol resistent a la calor. En un cassó, escalfem la nata fins que comenci a bullir. La tirem sobre la xocolata i remenem bé fins que la barreja sigui homogènia i la xocolata estigui totalment fosa. Incorporem la mantega i el baileys i remenem bé fins que la barreja sigui homogènia. Cobrim el bol amb film i deixem temperar fins al moment de servir. Preescalfem el forn a 180 °. Barregem bé els ous, la nata líquida, l'oli de gira-sol, la mel, la mantega sense sal fosa, el sucre blanc i el sucre de canya. Reservem.

En un bol, tamisem la farina amb el cacau, el llevat i el bicarbonat. Incorporem aquesta barreja a la barreja anterior. Afegim també les ametlles mòltes i la sal. Finalment, incorporem els trossos de xocolata.

Repartim la massa en les càpsules sense passar de 2/3. Posem al forn 20-22 minuts o fins que al punxar amb un escuradents surtin unes poques molles (molt poquetes) enganxades. Deixem temperar en el motlle i després sobre una reixeta. Decorem amb el *ganaché* amb ajuda d'una espàtula o màniga.

Bon profit i bona setmana.  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

