

Col·loquis dels dissabtes

Sóller, anys 30

Tenc entre les mans una d'aquelles cartes "obligades" del temps de la guerra civil. Un anava a l'estanc a comprar paper de carta i li despatxaven unes quartilles que tenien la imatge impresa del "Caudillo" a mig cos. Era una fotografia mig estudiada. Un mig somriure de bonhomia, la "laureada de San Fernando sobre la guerrera", la faixa i borles de "generalíssim" a la cintura y unes lletres que deien: "Viva España y viva Franco". Quan un començava a redactar el seu missatge, si no volia ésser sospitós de "desafecto", era precis encapçalar el text amb la data: "Son Pieres, Calviá, Octubre 14-1938. III Año Triunfal". Llavor ja podies passar a dir tot el que volguessis però dins la mesura que la prudència marcava, és a dir, ben conscient que la censura de correus li pegaria una ullada i pobre de tu com hi trobassin una queixa o una afirmació no convenients. Una altra carta, aquesta també de caire familiar, procedeix de Nassau i està datada el 15 d'octubre de 1938. L'escriu algú al seu cosí de Sóller. Ja sabeu. Nassau. La regió històrica alemanya que fou ducat membre de la federació del Rin de 1816 a 1866. S'estén per les dues voreres del Lahn, affluent del Rin, i la capital és Wienbaden. Avui, Wienbaden, dins la República Federal Alemanya, és la capital de l'estat de Hesse i té poc més de tres-cents mil habitants. Deu la seva fama a la producció vinícola però des d'un altre punt de vista al seu antic centre

balneari, una estació termal que ja era molt freqüentada en el segle XIX. El tramitent explica: "De vegades pens que és bona fortuna i bona estrella els que neixen en aquesta Espanya Nova, que la Falange i el seu Caudillo estan forjant. No sé si estic opinant correctament, però crec que quan aquests al·lots hauran crescut, l'Estat vigilarà per a ells i els formarà dins un esperit falangista que no és fàcil d'aconseguir, vull dir, quelcom complicat quan un s'ha educat dins un ambient de derrotisme, indisciplina i, per tant,



manca de voluntat i caràcter. Ells no seran víctimes d'aquestes errades, d'aquest ambient que predominava en les escoles del meu temps i que semblaven voler fer més un esperit anàrquic que altre cosa. T'haig de dir que vaig rebre els periòdics de Mallorca i Espanya que m'enviaves. Gràcies. Jo seguec en el sanatori, ben resolt a restar-hi fins que el meu

guariment sia un fet. Però tot això va tan poc a poc. Es necessita molta paciència, resignació i constància. En cas contrari m'abandonaria a una completa desmoralització i pessimisme. Però aquest és el meu darrer dau a llançar i en el qual hi he posat tot el que tenc. Bé, potser que tants sacrificis petits i diaris donin el seu fruit."

- I qui era aquest individu?
- Era el fill d'una rica família sollerica establerta a Amèrica. Sembla que estava malalt de tuberculosi avançada i els seus pensaments que la solució era enviar-lo a una clínica especialitzada d'Alemanya.

- En aquells moments es tractava ja de l'Alemanya nazi. El 1933, Adolf Hitler es feia amb el poder i les campanyes del nacional-socialisme, els grans actes de propaganda, s'estenien per tot el país. L'adocrinament era total. El llibre de Hitler, "La meua lluita" era el més venut d'Europa i no mancava a la majoria de les cases alemanyes. Pobre del que fos jueu o enemic del règim! Pobre del que hagués nascut minusvàlid físic o psíquic i que representava un perill per a la raça pura ària...

- Bé. Tot això ja ho sabem. Hi havia una psicosis de nacionalisme exacerbada que també feia ressò aquí, a Espanya, amb aquells que ens condueixen vers el feixisme. El mes de març d'aquell any 38, en Franco es llançava a una operació d'alta volada: la campanya d'Aragó, la qual finalitat era separar Catalunya, de Madrid i València, en la línia de l'Ebre, i l'inici de l'ofensiva en el baix Ebre, Casp i Alcañiz, i avanç per la vall del Segre. La república va perdre aleshores Lleida i quan

caigué Vinaròs, la zona republicana de l'Est quedava dividida en dues parts...

- I mentrestant que passava aquí?
- Seguia la vida dins el context de no saber el que passaria el dia següent. Alguns sollerics més compromesos amb la república ja havien estat afusellats o mal dormien a la presó. L'altre gent havia de fer el cap viu. N'hi havia que per por es significaven massa. Altres que seguien amb les seves coses portes endins. Tothom estudiat, fitxat i catalogat. Hi havia addictes entusiastes, addictes per conveniència, addictes per por i addictes, simplement...

- I l'Església també feia la seva pròpia creuada. L'legim que en aquells anys, la "Acción Católica de la Mujer" va doblar el seu nombre d'afiliades. Mira! Aquí tenc un rebut! Porta data del gener del 1939, a quatre mesos d'acabar el luctuós i fraticida conflicte. La quota era d'un duro.

- La premsa d'aquell 1938 que aquell malalt de Nassau pogué llegir explicava, per exemple: "Escoltau, dones mallorquines, l'auxili social et demana els teus doblers, el teu rebost, la teva confortabilitat i el teu luxes. Es hora de sacrificar-ho tot; tu tens goig, tu tens salut, tu tens fills al teu costat, tu tens moltes coses supèrflues; sacrifica'l tot en bé del que pateix i del que plora, en bé d'aquell que cada dia somnia en què les tropes de Franco ja han arribat a la seva llar..."

- Quines coses!

Miquel Ferrà i Martorell



La Glosa d'en Tomeuet

Mesures preventives

Estic totalment d'acord que al Poliesportiu a Son Angelats protegeixin tant l'esport però també hi ha altres necessitats

Com a dins es Camp d'en Maiol es perill a ses parets està no estan protegides i et pots pegar un esclafit que no tindria consol

De qualque jugador d'aquí o de fora que ens visitarà i una carabassotada pot pegar que d'aquest món podria partir

Sa perimetral paret hem de mirar de protegir-la i mirar de folrar i tot es públic tranquil quedarà i així un greu accident evitar

Son Angelats és un poliesportiu que és segur i hi fa molt bon anar i feis molt bé de tant cuidar per a l'activitat que allà teniu

També tenim un camp de futbol amb molts practicants i aficionats que mereixen també ésser cuidats si qualque dia no volem dur dol

Es de Son Angelats poden votar però es des futbol saben triar...

Toni Tomeuet



Parlem de cuina

Garroves

No fa massa dies vaig anar a passejar amb la família pels voltants de Sóller, i hem vaig fixar amb la gran quantitat de garroves caigudes dels arbres, pràcticament era una estora de garroves tot fins on arribava la vista. I se'm va fer el cor petit. És una llàstima que uns arbres tan majestuosos i que donen tant de fruit estiguin totalment abandonats, ja sols es cullen les garroves, justet, per a fer menjar pels animals. Però avui això canviarà! Així que vaig agafar un bon grapat de garroves i vaig fer una crema de garroves de postres.

Ingredients: 1 litre de llet, la pell d'una llimona, 250 grams de sucre, 300 grams de garroves trossegades, 40 grams de maizena, 7 rovells d'ou.

Elaboració: Posarem a bullir la llet, la llimona i les garroves (ben netes) i ho infusionarem un parell de minuts. Després deixarem refredar la llet i ho guardarem tapat dins la gelera 24 hores per tal de que agafi un bon sabor.

Passat aquest temps, podem colar la llet i la posarem a encalentir lleugerament. En ésser tèbia treurem una tassa de llet i la mesclarem amb suavitat dins un bol amb els rovells d'ous i la maizena. Hem de fer una crema sense grums. Afegirem aquesta crema a la resta de llet i continuarem encalentint-la fins que qualli.

Ara ja la podem posar dins un recipient de servei i en ésser freda ja la podem degustar. Recordo quant era petit que anava amb mon pare a Son Granot a collir garroves (val a dir que amb 10 o 11 anys no era una cosa que m'agradés massa); però el fet és que ens passàvem tot un dia al camp, berenar de pa torrat amb oli inclòs i dinar de torrada. I ara hem sap greu que això no passi. Tal vegada sigui perquè la gent relaciona les garroves amb l'època de "la gana" i pensen que és un producte inferior.

Res més enllà de la realitat. Amb ella es pot fer pa, coques, gelats i moltes altres coses que ben segur podrien tornar a donar vida a les marjades dels garroves de la nostra Vall. Només cal que hi creguem i així com es treballa per a donar un segell de qualitat a les olives o als ametllers, segur que els hi podem trobar un racó per a les garroves. A més les garroves exerceixen una funció antiinflamatòria de les mucoses, funcionen

molt bé en cas de diarrees i redueixen el dolor dels cops. Conté molta sucre (50%), abundants proteïnes, a més d'ésser una font important de ferro i calci. Es sol usar mòlta i en alguns països és emprada com a substitut de la xocolata i el cacau. I avui en dia a molts de països és habitual el pa de garrova. Com a curiositat destacarem que les llavors de garrova, pel fet de tenir sempre un pes i mida semblants, varen ser el patró del quirat, la unitat de pes emprada a la joieria. Malauradament a pesar d'ésser considerada pels experts en nutrició com un "super aliment", avui en dia sols és usada per a l'elaboració de farratge i per a la indústria farmacèutica. Tot i que Espanya lidera la producció mundial d'aquest cultiu amb més de 40.000 tones de llavors de garrova a l'any. Acabo aquesta defensa de les nostres garroves recomanant-vos que us animeu a consumir-les. Per això aquí us deixo la recepta de com fer farina de garrova que podreu emprar per a fer unes exquisides postres amb ella. Primer escollirem unes garroves ben sanes (collides de l'arbre, mai del terra). Un cop a casa les posarem damunt una tela de sac i les deixarem assecar al sol una setmana. Les recollirem el vespre per a evitar la rosada.



Un cop assecades les tallarem a trossos i les torrarem al forn (a baixa temperatura 150°C), o dins una paella al foc. Un cop torrades (així també els hem esterilitzades), les anirem picant amb una picadora elèctrica fins que facem farina amb elles. Millor fer-ho en petites quantitats. Un cop estiguin moltes les passarem per un colador fi per separar les part més gruixudes que podem tornar a picar i obtenir més farina.

La setmana que ve seguirem descobrim més receptes i usos per a les garroves i la farina que hem fet.

Bona setmana.
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

