

Si pens és perquè visc

# Francisca, dos bons amics te recordam

**F**rancisca: no t'ho creuràs mai. El mateix dia (dimarts, 22 d'octubre) que te n'aneres a dormir, tan tranquil·leta, i l'endemà dematí, te trobaren, igual de tranquil·la, dormida per no despertar-te cap matí més, ja premiada, com bona persona, amb la joia "del descans en pau del repòs etern", jo havia dit a la meva esposa, Margalida: "he de cridar per telèfon Josep Morell, amic teu i meu, per demanar-li si me vol acompanyar a ca teva per veure't i, plegats, fer una conversadeta, ja que feia estona que no sabia res de tu". Quina consternació i trastorn vaig sofrir al capvespre del dimecres quan, en companyonia, en el jardí comunitari de Can Xicu, a on m'hi ajunto, als mesos d'estiu, amb pares dels nins que hi juguen, una



amiga diu com notícia, imprevista, del dia: "avui, dematí, han trobat morta na Francisca Frontera, dins el llit, i ahir vespre, se n'havia anat a dormir ben bé". L'ànima me va caure als peus.

Quasi sense acomiadar-me de la rotllada, me'n vaig a ca nostra i, quan ho comunico a na Margalida, ens commou més a fons la notícia de la teva mort sobtada, recordant-nos, com per "telepatia", la meva enyorança d'ahir de veure't.

Tot seguit telefon a Josep i me'l trobo més consternat que jo, ja que, havent-lo cridat al col·legi a l'hora de classe, es trobà, "in situ", davant els seus ulls, amb la sorpresa de la teva mort.

Acte seguit telefono també a la teva filla, Magdalena. Per a mi era l'única manera de posar-me al costat dels teus fills, tots ells, amics entranyables, un encant, hereus de la noblesa i bondat dels seus pares, de la teva i la del teu espòs, D. Joan Frontera Pizà, que malgrat fos major que tu i, ja anciana, estàs malaltís, en tot moment el recordaves i d'ell te n'omplies la boca. Què cert és que l'amor matrimonial de cor, quan es mou contra corrent, es fa més fort, tant que, quan l'enamorat, no present, està al cel, recordant-lo en les xerrades amb els amics, te'l sents i te'l fas el teu orgull. (Us casàreu l'any 1954).

Francisca, avui, només per recordar-te

"amiga", Josep i jo, ens reunim. Tu no hi ets personalment, però si t'hi sentim, ja que Josep, com eco de la teva veu, me conta les vostres converses que tinguéreu sobre records agradables de la teva vida, baix l'ombra familiar dels arbres festius de nostra plaça.

Per a mi és una delícia saber quantes vegades anares, fent memòria, a Dijou (França), a on nasqueres el 16 de novembre de 1926 i, entenedrida, deies que els teus pares tenien un bar, tot just devora el mercat de l'arquitecte de la torre Eiffel.

També feies entendre que els teus ulls de nina no et deixaven veure, llavors, els xeragalls de la força fonda de la formació que els teu pares i els bons col·legis te donaren i que tu, aplicada amb els teus estudis, aprengueres. Educació i cultura que sempre va estar ben a la vista. La teva agradable amistat feia la teva paraula culta i educada. Se te veia dona de pau, afable.

Ara que una cosa mai no vas retreure. Que tu fores la presidenta-fundadora, juntament amb Dona Adela Oliver de tesorera, les que creàreu, en el Casal de los Jardines, el "Bressol", guarderia d'infants i de ninets més grans per protegir-los i guardar-los durant les hores en que els pares treballaven, a on fos, i les mares feien feina a les fàbriques solleriques. A més vosaltres hi posàveu de vostra part personal, a fi que a l'economia de la guarderia no hi mancàs ni la eficàcia, ni la atenció, ni la teca als infants.

Tampoc deixaves veure, en les converses, el bé que lluny de les nostres muntanyes i de la nostra Parròquia feies, ajudant a les Missions. Tu, des d'aquí te preocupaves i organitzaves actes perquè el poble tengués posat interès en que a les Missions res no les faltés.

Ai, quantes coses bones tenies amagades i mai no les me contares, ni me'n feres menció en nostres converses! Que moltes espigues de blat de força escampares i sembrares que, molts els seus grans, se'n feia farina de força per un pa en una taula, taula a on tu mai no hi vares seure.

En queden a l'aire, mal que siguin moltes, pàgines del llibre de la teva vida, dignes d'imitació per aquells que han de donar exemple. Mentres tant, es difonen en la nostra imaginació boires de nostàlgia, de rialles que férem i bromes que ens fèiem juvenívoles, evocant nostra cabellera amb ones vistoses, un temps negra, ara blanca. Ara, en Josep i jo volem dir unes paraules als teus quatre fills -Margalida, Francisca, Magdalena i Joan-, als teu set néts, -Tomeu, Hugo, Marta, Ramiro, Mar, Juan Miguel i Palmira- i als teus tres renéts -Claudia, Leila i Martina (na Martina ha nascut fa unes setmanes. Francisca, tu ja la veus des del cel)-. Els deim que "ens morim quan ningú ens estima". Per tant, a vostra mare, a vostra padrina, a vostra repadrina, encara li queden molts d'anys de vida, per l'amor que li teniu vosaltres i per tants que l'estimam.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## 9 milions de gràcies

**A**quest mes la pagina web [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) ha arribat a més de 9.300.000 visites d'ençà que la vaig posar en funcionament. Se que en termes digitals no són moltes visites en més d'una dècada, però per mi ja es més que suficient per a treballar amb molta il·lusió en ella i deixar-la atractiva i útil per a tothom. El que va començar com un lloc on mostrar els articles publicats en aquestes pàgines, s'ha esdevingut en un portal web on podreu trobar receptes, curiositats, vídeos i moltes altres coses sobre gastronomia.

A destacar la secció dedicada a l'institut, on trobareu totes les receptes i fotografies de la feina que feim formant als futurs professionals dels fogons. També una petita menció a sa secció de col·laboracions, on trobareu els consells i paraules de Carme Rusalleda, Koldo Royo, Ferran Adrià o Martín Berasategui, entre d'altres.

Aquesta setmana, però, més que de webs volia fer una mica de tertúlia sobre revistes de cuina; tema que ja hem tractat en anteriors ocasions. I és que aquests dies podem trobar al mercat un parell de noves publicacions ben interessants per als amants de la cuina.

"Robin Food", és la revista del programa "Robin Food, Atracón a mano armada", que presenta el cuiner David de Jorge. Un programa de cuina lleugerament no convencional que ens mostra la cuina d'una forma directa i senzilla, amb receptes del dia a dia, mesclades amb curiositats i col·laboracions que fan d'aquest programa una proposta molt interessant.

Aquest cuiner basc presenta un estil de cuina irreverent, bàsic, quasi que primitiu; però alhora saborós i basat en la qualitat del producte. Fuig de decoracions estrafolàries i noves tècniques d'aquestes que semblen més de laboratori que de cuina. De fet una de les seves premisses és: "la millor decoració en un plat és el propi aliment acompanyat d'una bona guarnició, fugint de decoracions innecessàries".

La revista d'aquest mes és la nº 4 i en ella podreu trobar des de les receptes d'unes costelles de porc al forn amb all i mostassa, Fried Chicken o bacallà i kokotxas amb tomàtiga, com a receptes de cuina tradicional; fins a receptes per a fer gyozas o plats amb algues, descobrint la cuina asiàtica.

Com a curiositat destacar que el programa d'en David de Jorge (2 vegades campió d'Espanya de cuina i premi Euskadi de cuina 2003) conta amb el suport d'en Martín Berasategui (el seu mestre i mentor), no en

va, el programa s'emeta des del mateix restaurant d'en Martín a Lasarte (País Basc). S'altre revista de sa tertúlia d'avui és la revista "Beef", una revista que va néixer l'any 2009 a Alemanya i ara desembarca al nostre país en una edició traduïda al castellà. Una revista que aspira a convertir-se en un referent de qualitat pels amants de la gastronomia. Sols té un petit inconvenient; baix el meu parer, està clarament enfocada a un públic masculí. Ja se que ja hi ha moltes revistes per a un públic femení, però aquesta podria ésser un poc més "neutra".

En aquesta publicació aprenem tant com desfer i servir marisc, com cuinar la carn de Kobe o com fer una hamburguesa amb llagostes. Com veis l'oferta és ben àmplia. Ah! I no podríem acabar sa jornada d'avui sense fer menció a sa revista "Muy Interesante" que aquest mes du en portada contingut gastronòmic: el menjar del futur (tema que ja tractarem més endavant en una altra tertúlia). Però lo que sense dubte aporta a n'aquesta secció és que aquest més regala una còpia comestible de la portada feta de neula. Nosaltres vàrem fer una tarta de crema amb ella.

Sense dubte entre la web, aquestes publicacions i la peça de neula ja teniu un poc d'"entreteniment" per a aquest cap de setmana, i si a més l'acabau amb un bon àpat cuinat per vosaltres tindreu un cap de setmana rodó.

I aprofitant l'avinentsa, i a mode d'agenda, un informo que el proper dia 3 de desembre us oferiré un *showcooking* Nadalenc a Tallat de Lluna. I si el que us agrada és la xocolata, dia 5 teniu una visita guiada per les xocolateries antigues de Sóller que començarà a les 4 davant l'estació del tren, i dia 19 ens tornarem veure en un nou *showcooking* xocolater al Centre Capvespre de la Cooperativa Agrícola Sant Bartomeu. Per a aquestes activitats us podeu informar a través de la web, el bloc o al mateix Centre Capvespre.

De nou gràcies a tothom, gràcies de tot cor per seguir aquesta secció, gràcies per emprar la web i gràcies pels comentaris que em feis pel carrer. Us encoratjo a participar a la web i a aquesta secció a través del mail [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) Bon profit i ens trobam aquí mateix dissabte que ve.

Juan A. Fernández Vila  
Parlem de cuina al  
setmanari Sóller, d'ençà  
de 2003

