

Divulgació

Conversant amb en Toni Burgos (I)

Aquesta setmana i les properes les dedicarem a l'entrevista amb en Toni Burgos Oliver. En Toni va néixer a Sóller el dia de cap d'any de l'any 1943. Segons les seves pròpies paraules, ha dedicat tota la vida al camp, i si tingués una altra vida l'hi tornaria a dedicar, per què ha fet sempre el que l'hi agradava. A més, és amplament conegut a Sóller per la seva dedicació a l'esport local, així com a defensor del camp, actuant com a promotor en el naixement de la fira de la taronja, que encara se segueix celebrant.

- Com va començar la teva relació amb el camp?

- La primera relació amb el camp la vaig tenir als 10 anys, que vaig començar a prendre paner. Això ho deien quan els infants anàvem a una finca, ens donaven a cada un el seu paner, i ens posàvem a collir



oliva. Érem tan petits que ses mans se mos congelaven i posàvem pedres al foc que ens posàvem dins ses butxaques per poder encalentic-nos-les. Era habitual que ses finques agafessin al-lots, que deixaven d'anar a escola per guanyar quatre doblers. Era lo més normal del món, i no passava res per què els al-lots deixessin d'anar a escola.

Després, quan vaig acabar s'escola als 13 anys, mon pare me va posar d'ajudant de cuina a s'hotel Esplèndid, que l'acabaven d'obrir i havien de menester gent, però això de fer feina dins d'una cuina no me va agradar. Llavors jo vaig voler començar a fer de pagès i vaig tenir sa sort de poder anar amb l'amo en Pep Mariner. Així vaig començar a fer feina a ca na Pupuda, on hi vaig fer feina els següents 50 anys. Tota una vida!

- M'has parlat de l'amo en Pep Mariner; ell va ser el teu mestre?

- Efectivament, vaig tenir sa sort de tenir un gran mestre com ell. Però quan ell va morir també vaig tenir sa sort de conèixer un altre home que no me va poder ensenyar a fer feina, això ja ho havia après amb l'amo en Pep, però me va ensenyar a estimar sa terra, els arbres i sa feina en general. De fet una frase seva és: "no puc veure que a un arbre no li cullin el fruit, perquè ho considero una ofensa al propi arbre". Aquest home és en Pere Serra.

- M'has dit que començares als 10 anys a fer feina pels olivars. Que recordes d'aquells temps?

- En aquells temps l'olivar era un bon negoci per Sóller. Has de pensar que a part de sa gent que feia feina tot l'any a ses finques i els al-lots que fèiem sa temporada, a Sóller venien moltes gallufes. Una vegada vaig fer els comptes i me sortia que a Sóller hi varen arribar a venir unes 1500 persones a fer sa temporada de collir oliva. Pensa que als anys 50 només de tafones, sense contar que moltes finques tenien sa seva, a Fornalutx hi havia can Xorò, i a Sóller Ca'n Mart, Ca'n Det, Ca'n Repic, Sa Cooperativa i una a l'horta. Noltros ho dúiem a Ca'n Det i record que feien tres torns per poder fer oli ses 24 hores del dia. Només a Ca'n Mariner cada any fèiem més de 200 trullades.

- Que és una trullada?

- Una trullada és sa quantitat d'oliva que cap a dins un trull, que és sa mola de pedra on es trituren les olives. Cada trull és diferent, però una trullada solia rondar els 250 kg.

- Amb l'amo en Pep Mariner fèieu sobretot olivar?

- No. L'amo en Pep i sa madona Pupuda tenien un trast al mercat de Sóller, i per tant havíem de fer olivar, hort i hortalissa. De fet fins i tot vàrem tenir hivernacles i tot Sóller menjava pebres nostros. Sa meva il·lusió és tornar-los a tapar i tornar a fer hortalissa. Sóller és un lloc on s'hortalissa se fa molt bé, però ja no queda gent que en sàpiga fer. Jo vull animar a sa gent que té terrenys abandonats amb bona terra i aigua, que a Sóller gràcies a tot es sistema de síquies que tenim abunden, que tornin a fer hortalissa. Es gran avantatge de s'hortalissa és que si una cosa te va malament, s'altre te va bé, i sempre pots treure es teu jornalet de cada dia.

- Voldries enviar algun missatge al jovent?

- Jo voldria inculcar que sa gent jove tornés a fer aquestes coses. De fet vaig tenir a en Xavi Paredes, un jove amb moltes ganes d'aprendre i de fer feina, i efectivament ara és un gran pagès. Per jo en Xavi és un 10, matrícula d'honor. Amb tot això que he dit d'ell ara m'haurà de convidar a berenar! (comenta de broma). Ara n'enseny un altre que també té moltes ganes d'aprendre, en Ruddi, i per jo s'orgull més gros és veure aquesta gent!

Moltes gràcies Toni per aquest repàs a la nostra historia, però per aquesta setmana ja no podem continuar. La setmana que ve seguirem amb les teves vivències.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Secrets de cuiner...

Aquesta setmana us ofereixo un seguit de consells sobre els productes o tècniques més habituals dins la cuina, per tal de descobrir els seus secrets de manipulació, d'ús o de conservació. Espero que us siguin d'utilitat i que puguin respondre a algun dels dubtes i problemes més habituals que sorgeixen a l'hora de cuinar. No obstant, el millor consell que us puc donar és que gaudiu cuinat. Si disfrutau mentre cuinau el vostres comensals també ho faran.

L'all. Per a aconseguir diversos matisos aromàtics amb l'all, hem de tenir en compte que la seva aportació aromàtica variarà en funció de com l'aportem al menjar principal. D'aquesta forma un all picat molt fi és més aromàtic que un d'esclafat. Si l'all ens resulta indigest o, com es diu col·loquialment "el repetim"; millor obrir-lo per la meitat i extreure el brot central. Per a pelar més fàcilment un all el podem pressionar un poc sobre una taula o una post i es separa fàcilment la pell. Si el que volem es pelar la cabeça sencera l'escaldarem amb aigua bullint uns 2 minuts, per a posteriorment refredar-la ràpidament.

Herbes aromàtiques: Per a evitar que un cop tallades sens posin negres molt aviat, les tallarem amb unes tisores. Per a conservar-les podem congelar-les o be fer-les d'un fil, deixar-les penjades dins els rebost que se sequin. Un cop seques les guardarem dins un pot de vidre.

L'almívar: Per a evitar que el sucre es cristal·litzi a l'hora de fondre, evitem remenar-lo amb una espàtula o una cullera. Ho farem remenant suaument la paella amb moviments circulars, i amb l'ajut d'un pinzell i un poc d'aigua anirem banyant els costats per evitar que agafi excessiu color.

L'albergínia: Per a que les albergínies tallades amb la pell no aportin sabor amarg, les deixarem en remull una o dues hores amb llet o aigua amb sal, les eixugarem i les usarem de forma habitual.

Les broquetes o pintxos: Si el que volem es enfilet bé els trossos de carn als pals o agulles de les broquetes, provau de fer-ho amb la carn untada amb oli, és més fàcil.

Els bunyols, crepes i altres pastes fregides: Si volem que la pasta ens quedi més esponjada podeu substituir part de la llet que porten per cervesa.

Els brous de carn i peix: Si volem que la carn o el peix porti el màxim de sabor al brou l'heu de posar a coure amb l'aigua freda, si per el contrari volem aprofitar la carn i que aquesta resulti saborosa, ho farem posant-la a coure quan l'aigua ja bulli.

La colflori: Per a evitar que la colflori torni negra a l'hora de bullir-la, ho farem afegint unes tallades de llimona, o unes gotes de vinagre a l'aigua. I tot seguit després de bullides, igual que totes les verdures i hortalisses, l'hem de refredar ràpidament, i millor si ho feim dins un bol amb aigua i gel.

Sobrassada, botifarrons i varia negra: Si hem d'afegir embotits a un cuinat, com botifarrons o sobrassada, i volem aconseguir un cuinat més lleuger i amb menys greixos, heu de bullir uns minuts aquests ingredient per separat i després afegir-los al cuinat principal, així perdran part del seu greix. Pensau que la sobrassada du pebre bo dolç i que es crema amb excessiva facilitat, així que l'hem de vetllar bé en els sofregits.

Endívies: Per preparar les endívies cal xapar-les per la meitat i treure la base del

tronc, que és una mica amarga, fent una incisió en forma de "v". Provau de fer les endívies torrades sobre la planxa, queden molt gustoses.

Fruita: Per a evitar que les pomes, plàtans i peres s'oxidin un cop pelades i mentre preparam la resta d'elaboració, podem ruixar-les amb suc de llimona.

Fruites i fruits secs: Per evitar que les fruites seques caiguin al fons quan s'agreguen a la massa d'una coca, per exemple; s'han d'empolsar amb un poc de farina. La farina crea una capa seca al voltant de les fruites que ajuda a que es mantinguin suspeses en la massa de la coca, evitant que absorbeixin massa líquid i que s'enfonsin.



Glacé Real; Glassa Real o Fondant:

Perquè el glacé real quedi ben blanc, és convenient afegir unes gotes de suc de llimona. Per a que es pugui aferrar el glacé fàcilment, convé pinzellar la superfície a treballar amb gelatina de fruites.

Beixamel: Per a fer una bona beixamel sense grums heu de encalentic un poc la llet abans i posar-les tira a tira sobre el roux (mantega i farina).

Croquetes: Per a que us quedin més gustoses heu de sofregir l'ingredient de que les voleu fer dins la mantega de la beixamel.

Peix: El peix posseeix una carn molt delicada i no admet massa temps de cocció, així que per a fer un bon peix torrat al seu punt és millor no coure-lo massa, sempre en funció del tipus de talla, però no més de 5 minuts per cara a foc ben viu. Al forn 15 minuts han de bastar.

Carn: Si teniu la possibilitat donau-li a la carn salpebrada o assaonada uns minuts abans de cuinar per tal de que agafi millor el sabor. No massa però, per a evitar que perdi nutrients. Si la carn és dura com els garrons, falda o costellada deixau-la marinant en vi i verdures unes hores abans de cuinar-la. Després aquest vi pot ésser part de l'elaboració.

Vull aprofitar per a desitjar-vos un bon primer dia de primavera i aprofito per donar els molts d'anys a sa meva dona, na Virgínia. Bona setmana i ens trobam d'aquí 7 dies descobrint més curiositats sobre la cuina. Si voleu algun consell o teniu algun dubte sobre cuina, ho podeu fer arribar a parlemdecuina@hotmail.com. També podeu visitar www.cuinant.com

Juan A. Fernández

