

Cartes que no lliguen

Arqueologia a l'Alcázar

Setmanes enrera, en aprofitar una nit sense lluna, em vaig armar amb una llanterna frontal, una motxilla, uns guants de jardiner i una pala catalana i vestit de negre luctuós vaig entrar de polissó a l'edifici mig desmuntat del cine Alcázar. La meua missió: trobar-hi una càpsula del temps.

En tenia poques probabilitats, però s'havia d'intentar.

Una vegada dedins i en una primera ullada, vaig classificar els munts d'enderrocs com si fossin substrats geològics: anys 30 el de més avall, anys 40, anys 50, anys 60, anys 70, anys 80 i, finalment, el de més amunt, anys 90.

L'objecte de la meua recerca havia de trobar-se en el substrat d'enderrocs dels anys 40, per la qual cosa el vaig deixar pel darrer, i vaig iniciar, catalana en mà, l'exploració dels altres, per si de cas.

Una vegada remogut el munt dels anys 30, em vaig empenedir de no haver portat també una mascareta d'aquestes que es posen pel coronavirus, en vaig aixecar tanta de pols feta d'excrements de rata i clovelles de cacauet. Malgrat l'atac d'atxems, en vaig treure un petit gran trofeu: un pasquin, engroguit i roegat de baballana, il·lustrat amb un fotograma on es veia un jove amb aspecte de galant envoltat de donzelles vestides d'època; en ell es podia llegir: «Kursaal – domingo tarde – Reparación del ídolo de la pantalla SONORA José Mojica en la gran producción FOX El caballero de



la Noche (Dick Turpin). Secunda al gran cantante la bellíssima Mona Maris». Animat pel descobriment, vaig envestir els enderrocs que jo ubicava com a restes dels cinquanta. Hi vaig trobar tres peces: un micròfon rovellat, d'aquells metàl·lics amb els quals canten a les pel·lícules clàssiques; un cartell d'una edició de Fiesta en el Aire organitzada pels Àguilas; i una galleta (no una Quely, sinó un capell de galleta, dels que duïen els showmans de l'època). Del caramull dels seixanta només en sortiren unes castanyetes fermades amb unes cintes de Lluç, una gorra Lepanto que li degué caure a algun marino de la Base i mig pòster publicitari de la pel·lícula Bahía de Palma. Feia dues hores que trescava quan vaig arribar als setanta. En vaig rescatar un bocí de fitxa de qualificació moral de la Junta de Acció Catòlica on es pot llegir: «X. Y. Zee (Salvaje y peligrosa) Nº 8.600 Calificación: 4 Gravemente peligrosa. Exclusivamente para mayores de 18 años». I la portada d'un programet de mà que anunciava: Es borinos - «Un señor damunt un ruc de Joan Mas, dirigida per Josep Canyelles».

Una botella de vidre de Pepsi va ser el primer objecte del munt dels anys 80; en el seu interior, una llosca de Winston. Entre dos fragments de butaca també hi vaig trobar un cartell de la 2a Edició de les 12 hores de cine de terror i un anunci publicitari, retallat del Setmanari Sóller, que proclamava: «El cine en casa con el nuevo reproductor de vídeo V2000 de Grundig en Almacenes Company». Tot un senyal de que a l'Alcázar li quedaven ja pocs anys de vida, en tenir la gent el cinema a casa.

Un cartell cinematogràfic dins un marc va ser la principal troballa del redol dels anys 90: *Tacones lejanos*. M'enrecord haver-lo vist col·locat a prop de la taquilla quan el cine encara romania obert i a les sessions del dijous vespre no s'hi asseien més d'una dotzena de persones, entre cinèfils i parelles d'enamorats que estaven poc pendents de la pel·lícula.

Arribava l'hora de la rompada d'auba i havia d'espavilar. Encara que ja duïa la motxilla plena, em faltava la peça principal: la càpsula del temps.

Mon pare m'ha contat en diverses ocasions com, quan era un al·lot de 15 o 16 anys i feia feina de mossot a la fusteria familiar de Cas Pellicer, va anar a treballar en la gran obra de remodelació i embelliment del cinema Alcázar, als anys 40. Es renovà la tarima del trespol i es folrà de fusta bona la part baixa de les parets del pati de butaques. Es guarniren amb relleus i escultures de guix les parets laterals de l'escenari. I es muntà un espectacular bastiment de fusta enmig de la sala per a decorar el cel ras amb una rosassa monumental també feta d'escaiola. Nova il·luminació i pintura, etc., etc. Hi feren feina desenes de treballadors i artesans sollerics de diferents gremis: manobres, fusters, ferrers, electricistes i guixaires.

Quasi acabada l'obra, a mon pare, un adolescent llavors, se li va ocórrer la idea d'anotar en un paperet amb un llapis de fuster el nom, llinatge i malnom de tots els operaris que l'havien executada. Embolcallà el paperet amb dos fulls del Sóller i l'amagà, per a la posteritat, en un forat d'obra, no se'n recorda ben bé a on.

La primera claror de la matinada ja entrava a la sala en ruïna i, com podeu imaginar, no havia trobat el document ocult. De cop un raig tímid entrà per un finestral de la façana i, precis, il·luminà, a terra, un bocinet de paper de no més d'una polzada. El vaig collir amb delicadesa i el vaig enfocar amb la llum del frontal. En la cal·ligrafia, prou coneguda per jo, de mon pare, quasi esvaïda pel pas del temps, hi havia escrit: Bernardo Busquets «Guixaire».

Era el nom del meu padrí de fonts, Bernat «Guixaire», el qual havia realitzat, juntament amb el seu pare, mestre guixaire, la monumental obra d'escaiola del Teatre Alcázar. Eureka! Havia descobert un fragment de la càpsula del temps! Vaig sortir del cine desmantellat quan els placers muntaven les parades del mercat. Dins la bossa hi duïa una dotzena llarga de relíquies d'un període lluminós de cultura i entreteniment del segle XX a Sóller, representat a l'emblemàtic Teatre Alcázar. I qui no ho creu, que ho vagi a cercar!

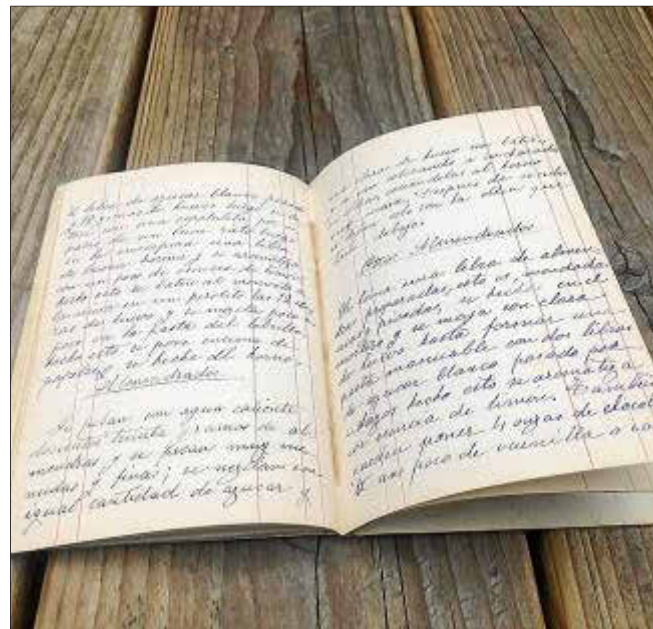
Ramon Colom



Parlem de cuina

Les receptes de Can Quart (i III)

Arribam al final d'aquest interessant viatge a través de la gastronomia de finals del XVIII. Si us interessa trobareu els articles anteriors a la secció «arxiu» del web d'aquest setmanari. Abans d'afrontar el darrer escaló del viatge, voldria reiterar el meu agraïment a na Margalida Colom Garau que m'ha fet arribar aquest receptari i que hem pogut recuperar. Idò ens posam al davantal i començam a passar més pàgines d'aquesta antiga plagueta. Bon profit!



«Pudding de chocolate

Se pone al fuego un cazo para desleir en él cien gramos de mantequilla junto con tres pastillas de chocolate. Una vez desleído, se separa de la lumbre y se añaden tres yemas de huevo, dos onzas de harina y dos de azúcar. Cuando esté bien mezclada se le incorporan tres claras batidas a punto de merengue y un poquito d'azúcar de vainilla. Se unta un molde con mantequilla, se empolvora con azúcar, se le echa la masa y se cuece al horno»

«Yemas de coco

Ráspense con el rallo pedazos de coco fresco, habiéndolos limpiado antes de la piel oscura que los cubre, y cuando se tenga bastante porción, es decir, sobre una o dos libras, se confita como la almendra para repostería; pero es preciso que el azúcar esté un poco granado; háganse unas bolas con las palmas de las manos, del tamaño de una aceituna sevillana, y colóquese sobre un papel. Terminada esta operación, póngase al fuego, en un cazo, azúcar clarificado al negro de marfil, cuando tenga el grado de cubrir fuerte, se retira del fuego y se grana como para cubrir mantecados; de una en una se echan en el cazo sacándolas con un tenedor a la mesa donde se había tamizado azúcar pasado por un tambor. Cuando estén, que será al cuarto de hora, se recogen, limpiándolas de las barbas que ha formado el azúcar, envolviéndolas con papel de seda»

«Yemas de huevo

Se desleirán en un plato u otra vasija doce yemas de huevo, añadiendo 6 onzas de azúcar fino en polvo seco y pasado por un tambor, un poco de agua de azahar y una ralladura de limón bien molido; se mezcla todo y se deja secar al fuego hasta que se haya espesado, se forman con esta pasta pequeñas bolitas; del grueso y forma de una yema de huevo y se bañan en una libra de azúcar clarificado y preparado al punto de caramelo»

«Suspiros

Se baten en un perol seis claras de huevo hasta el punto de nieve; después se añaden doce onzas de azúcar bien seco, pasado por el tambor, y las raspaduras de un limón, naranja o el aroma que se prefiera, y cuando todo esté bien incorporado se hacen

unas tortitas de la forma de un duro colocándolas sobre papel blanco. Se dejan en la estera, y después de una hora se cuecen en el horno entrefuerte, teniendo cuidado al tiempo de cocerlos de poner debajo un cabezal de papel para que no se sequen demasiado».

«Bizcocho

Se baten seis claras a punto de nieve y se añaden muy despacio doce cucharadas de azúcar, seis de harina y seis yemas batidas, se vierte en un molde y se cuece a horno suave. El molde debe untarse con manteca»

«Bizcocho a la inglesa

Se baten en un lebrillo 4 yemas de huevos con 3 onzas de azúcar blanco; estando ya perfectamente batidas se les incorpora 3 onzas de almendras en harina que estén bien picadas y pasadas por un cedazo. En seguida se llenan unas cápsulas d' papel que sean un poco más largas que las de los bizcochos al momento secuecen en el horno regular. Después en el acto de sacarlas del horno se barnizan con claras de huevo batido y azúcar lustre».

«Bizcocho a la francesa

En un lebrillito se pone ½ libra de azúcar blanco pasado y 12 yemas de huevo luego se baten con una espátula por espacio de un buen rato, luego se le incorpora una libra de buena harina y se aromatiza con un poco de esencia de limón; hecho esto se baten al momento a la nieve en un perolito las 12 claras de huevo y se mezcla poco a poco en la pasta del lebrillo, hecho esto se pone encima de papeles y se echa al horno»

«Almedrados

Se pelan con agua caliente 230 gramos de almendras y se pican muy menudas y finas; se mezclan con igual cantidad de azúcar y una clara de huevo sin batir, y se van colocando cucharadas en obleas, cociéndolas al horno muy suave. Después de cocidas se dejan solo con la oblea que tienen debajo»

Bona setmana i bon profit.
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

