

Col·laboració especial

Personatges populars de Sóller: en «Damiano sancengan»

El trobàvem a totes les festes populars del poble: fires, firó, festes de barri, focs de Sant Antoni, sempre admirant les al·lotes i no tan al·lotes, a les que envestia dient-lis amb el seu difícil llenguatge: «Quin tipé que tens, Sancengan». D'aquí li ve el nom amb el qual era conegut «En Damiano sancengan». Ell

deia que li agradaven totes, i per això les se mirava tan atentament.

Jo el vaig conèixer a Tuent on ell estava de missatge a la possessió de Can Lleig. Amb en Tòfol Reia hi passaven caps de setmana d'estiu a un porxo ran de la platja que els seus pares tenien llogat.

En Damiano compareixia els vespres a seure a la platja, fer unes herbes i passar la vetlada amb nosaltres i la parella de la guàrdia civil que guardava la costa de contrabàndol i vivien a una caseta també ran de la platja. Foren unes vetlades molt entretingudes.

Els matins, quan arribava la barca plena de turistes a fer la paella damunt la platja, en

Damiano era l'expectació de totes les senyores, que l'escometien i excitaven.

Conten que un dia a Tuent les turistes el feren enfadar i se li va acudir posar pega de la que emprava per caçar ocells a la post de l'excusat i la primera turista que hi va anar hi va quedar aferrada, causant un gran rebombori, i ell, ben amagat dins les mates, amb unes bones rialles.

En Damia coneixia tots els racons de Tuent, els animals, els arbres i les diferents herbes, de les que sabia molt bé perquè servien les seves tasses. Després s'en va anar a la Casanova amb l'amo en Sebastià Quetglas «copintxo» per ajudar-lo amb la finca i amb els seus negocis.

Ja de més granat l'amo En Pere Cuat es va cuidar d'ell. El tenia a fer feina a la pensió Brasília i romanía a casa seva al carrer de la mar o a les cases del porxo del Bisbe al Coll de Sóller.

Quan passàvem pel Coll i veiem fum a la

xemeneia de les cases sabíem que hi havia en Damia i moltes vegades tornant de Palma el trobàvem que davallava a peu amb un gran paraigua fent-li de gaiato i el fèiem pujar al cotxe fins a plaça.

Molts vespres compareixia a plaça a fer unes herbes al Centro, dret al tasser, no

s'asseia mai i ens explicava les seves coses: els seus amors, verídics o somniats, les seves anades amb males companyies a Palma. Totes aquestes gestes les podem recordar però no les podem escriure.

A tothom posava un malnom que s'inventava i que quasi sempre feia referència a la seva feina, al seu posat o forma de ser i quan te trobava te cridava sempre pel malnom i els recordava tots..

Record el d'en Xesc Mariaina «en Tele»; el d'en Salvador Pa i Peix, qui a l'asserradora de Can Guillem

Vaquer sempre

duia un davantalet de pell, i en Damiano li deia «en davantalet de boc», pensant amb el que ell posava als boccs per no criar més cabrits dels necessaris; en Tomeu Frau era en «tifarrones»; en Joan Socias era «l'afeitador»; en Miquel Adrover del taller de motos era en «motores» i tants d'altres.

Quan va començar a tenir problemes per viure sol el seu gran amic i protector Pere Cuat el va ingressar a la residència de Bell entorn, on va passar els seus darrer anys molt ben atès.

En Damia Fornés Bennassar va morir el 17-11-2010, als 88 anys.

Gràcies Damia pels bons moments que ens feres passar.

Pere Frontera Alemany



Parlem de cuina



Cuina a la fresca (II)

Ara que ja tenim aquí el bon temps i ja són a les portes de l'estiu, us recomano una sèrie de plats per fer una cuina "a la fresca". Avui us recomano un soufflé de peix amb marisc, una broquetes de marisc i fruita i un bunyols de fruita. Plats fresquets i bon de fer. Si voleu veure ses video receptes d'aquesta setmana les trobareu a <https://www.youtube.com/user/juanansoller>

Soufflé de peix amb marisc

Ingredients per persona:

200 grams de peix per persona, sal / oli i llimona, 200 grams de marisc variat, 1 copa de cognac.

Soufflé: 60 grams de mantega, 30 grams de farina, 250 ml de llet, 4 dl de nata, 5 ous

Sucre i 5 taronges per a la salsa.

Elaboració:

- Netejau bé el peix.
- Folrau uns motlles amb mantega i pa rallat
- Preparau un sofregit amb el marisc, picadet i el flambejau amb un poc de cognac, afegiu al sofregit les xalotes picades, assaonau i reservau.
- Preparau una beixamel amb la mantega, la llet, la nata i la farina. Assaonau-la bé.
- Separau els blancs dels rovells dels ous i afegiu aquests darrers a la beixamel sense deixar de remenar.
- Mesclau bé i tot seguit afegiu ,amb molta suavitat, els blancs d'ou pujats a punt de neu.
- Ara sols queda abocar la mescla dins els motlles que duren una base amb el peix (untats amb mantequilla o folrades amb paper antiadherent) i coure l'elaboració al bany maria uns 20 minuts amb el forn a 180°C. També es pot fer sense motlles i posant una llesca de peix sobre una palangana i cobert de soufflé.
- Serviu-ho tot d'una amb unes verduretes

Mossegades de Burdell

Ingredients 5 persones

5 kiwis, 10 fresas, 10 gambes, 10 muscles, 200 grams farina, 200 grams pa rallat, 3 ous, oli oliva, 5 dl nata i safrà en branca

Elaboració : En un escuradents o broqueta anau alternant trossets de fruites, fraules i kiwis, amb gambes i muscles, un poc assaonat amb sal i llimona. Ho pasau per farina, ou i galleta (sempre a n'aquest ordre) i ho fregiu. Apart dins una olleta feis una

reducció de nata i safrà, ho rectificau de sal i la usau com a salsa de ses broquetes.

Bunyols de fruites amb cervessa

Ingredients per a 4 persones.

2 pomes, 2 peres, 2 plàtans, 1/2 litre de cervesa, llevat de pa 20 grams, sucre i canyella, farina, oli de girasol.

Elaboració.

Pelau i tallau les fruites en trossos grossos i deixau-los en remull dins la cervesa uns 30 minuts. Colau i afegiu-hi a la meitat de la cervesa usada, el llevat i la farina fins a aconseguir una crema untuosa, dins la que pasarem les fruites, per després escórrer un poquet i fregir dins oli ben calent.

Un cop fredes passar-les per sucre i canyella i servir.

Bunyols cruixents de plàtan i sèsam

Ingredients 4 pax:

4 plàtans, 25 grams de maizena, 25 grams de farina, 1 ou, un poc de sal i cullerada d'oli de girasol.

Elaboració:

Tallau els plàtans a trossos regulars. Mesclau la resta d'ingredients fins a aconseguir una crema homogènea. Passau la fruita per aquesta crema i fregiu-la dins abundant oli calent. Acabau aquest postre amb un caramel.lo de sèsam.

Ingredients: 200 grams de sucre, 25 grams de mantega 2 cullerades de llavors de sèsam: Posau a coure tots els ingredients fins a aconseguir una caramel.lo daurat en el que sumergirem els plàtans fregits, que posteriorment remullarem ràpidament dins un bol amb aigua i gel a fi d'aconseguir una coberta cruixent.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. Si voleu veure ses video receptes d'aquesta setman les trobareu a <https://www.youtube.com/user/juanansoller>. Podreu veure l'elaboració de les receptes d'aquesta secció i moltes més en directe cada dimecres a les 20:00h al meu canal de facebook i instagram.

Juan A. Fernández

