

Semblances i Remembrances

# Bernadí Celià Colom (1933-2019)

**F**a unes setmanes que vaig anar a Correus i vaig demanar a Toni Celià si em volia fer unes notes referents a la vida de son pare, que morí el passat mes de febrer, per escriure una "Semblança". Quan vaig tenir a les meves mans el foli i mig d'escriptura em paregué tan complet i exquisit que pens que qualsevol paraula meva sobraria. Vagi la meua felicitació.)

Neixes a Sóller dia 5 de setembre de 1933, temps de la Segona República, a una casa del carrer Castanyer. Ets el primogènit de tres germans (Guillem i Pep Lluís) nascuts del matrimoni format per Bartomeu Celià Timoner i Catalina Colom Canals (de Ca Na Maneua). El teu padrí patern, Bernadí Celià Pons, natural de Campanet, s'havia establert a Sóller a les darreries del segle XIX després de freqüentar la Vall dedicant-se al transport de mercaderies amb carros i bísties, i acabà regentant, des de 1925, la fonda de Cas Pentinador (avui Hotel El Guia). Per part materna, tens ascendents de familiars que partiren a França i Amèrica. El teu pare Bartomeu té un dels pocs automòbils que hi ha en aquell moment a Sóller dedicat al servei de taxi.

De petit, com altres infants, iniciés estudis a l'escola de les monges de la Caritat, en plena Guerra Civil, on sempre et queda el record infantil de les alarmes antiaèries que es tocaven quan els avions republicans passaven damunt Sóller per anar a bombardejar Palma. Després completes ensenyament obligatori al Convent dels Sagrats Cors. La teva infància i joventut de postguerra transcorre a la casa materna del carrer del Sol, on també vares passar els darrers anys i dies de la teva vida.

Ets un adolescent quan comences a treballar a la fàbrica de teixits de Cas Pastor, on tens ocasió de participar, juntament amb altres joves, en algunes excursions per la muntanya organitzades per Bartomeu Ensenjat per efectuar prospeccions arqueològiques.

L'any 1950, encara no has complit disset anys, guanyes per concurs-oposició una plaça de aprenent de mestrança a la Base Naval, aleshores un important destacament que allotja l'Escola d'Armes Submarines, lloc on també des de fa anys hi treballa el teu pare com a conductor-mecànic de la Armada Espanyola. En tenir edat pel servei militar, vas a Cartagena a fer la instrucció i retornes destinat com a mariner al Port de Sóller. Un cop llicenciat, et reincorpores com a funcionari civil al Taller de Torpedos.



L'any 1957, per promoció interna, et toca partir a Maó, on estàs dos anys fins que aconseguixes trasllat definitiu a la Base de Sóller d'on ja no et mouràs fins a la jubilació.

Després d'uns anys de festeig, l'any 1962 et cases amb Antònia Sastre, del Camí de Cas Jurat. Feis un ca-vostre. Gaudiu d'un matrimoni llarg i estable. Teniu dos fills i una filla: en Tomeu, en Toni i na Maria Cristina, i amb el temps fruiu de tres néts. Sempre et consideraran un bon espòs, pare i padrí.

Bon aficionat al futbol des de la joventut, no deixes mai d'anar cada diumenge als partits del C.F. Sóller al Camp d'en Maiol, fins i tot en algun moment formes part de les juntes directives amb el càrrec de tresorer. Sovint acompanyes l'equip en els seus desplaçaments per Mallorca. Passats els anys arribaràs a ser un dels socis més antics i apreciats del club sollerenc.

També des de ben jove t'agrada freqüentar la Societat Círculo Sollerense on hi passes moltes estones fins poc abans de morir. Durant els anys setanta col·labores amb els presidents Rafel Estades i Bartomeu Marcús, que t'encomenen la tasca de secretaria. Precisament com a directiu l'any 1972 et toca viure el desnonament de Can Bordils, el local social que ocupava aquesta entitat des de 1928, i que va fer perillar la seva supervivència. Formes part del grup de socis que no es va rendir fins a la compra del local definitiu i actual de Can Capellana l'any 1974. Sempre vares estar molt orgullós d'haver participat en aquesta etapa. Avui "Es Centro" té 120 anys d'història. Encara que des de 1994 estàs oficialment jubilat de la Base, durant anys segueixes vinculat amb la Marina amb l'administració de les vivendes vacacionals dels militars al Port, tasca que fas amb dedicació i diligència. Igualment ajudes a l'organització anual de trobades d'antics mariners de l'Estació Naval. De tots reps mostres de reconeixement i amistat. La teva relació amb el Port després de tants d'anys fa que sempre sigui un lloc on et trobes bé i amb molts de coneguts.

Fins el darrer moment, malgrat les forces aflueixen, ets una persona activa i oberta que gaudeix de les coses senzilles. Et sents estimat de les persones i del món que t'envolta. Els teus t'enyoren, la que més la teva dona. Pregam per que la Pau del Senyor sigui amb tu per sempre.

Aina Colom



Parlem de cuina



## Entre trist i content

**Q**uè voleu que us digui?, quan arriben aquestes dates del calendari escolar m'envaeixen uns sentiments encontrats. Primer content perquè els alumnes de segon parteixen de pràctiques, i alhora trist perquè els enyoraré després de 2 o més anys fent feina plegats.

Jo sempre ho dic, com a professor, no sabia dir-vos qui apren més de qui, si els alumnes de mi o jo d'ells. I és que el dia a dia fent feina amb perfils tan diferents i amb tantes i diverses inquietuds, obliguen a un a millorar, innovar i superar-se cada dia un poc més.

També us he de dir que és un goig treballar amb tots i cada un d'ells, com es diu en termes professionals, som una família. Però no vull agafar un tempo melancòlic a n'aquestes línies, així que, a tots vosaltres us vull desitjar un bon mòdul d'Fct i Erasmus; unes bones pràctiques, que aprengueu tot el que pugueu (i més si fa falta) i desitj de tot cor que us vagi bé i que no falti massa per veure-us darrere dels fogons dirigint els vostres somnis. Sort Geroge, Carol, Xisco, Jordi, Toni, Jaume, Lluís Miquel, Juanma, Mateu, Arnau, Pau, Joel, Laia, Guillem i Fede, Us enyorarem!

Però la formació continua i així com estic orgullós dels alumnes de 2n que ara ens deixen, no podria estar-ho més del grup de primer, que ara es faran càrrec dels serveis del nostre Restaurant Ben Cuinat. Per això us convidam cada dijous a venir a provar les seves creacions i d'aquesta forma també en sereu partícips de la seva formació i en certa manera també de la nostra família. Us hi esperam.

Podeu veure els menús i les receptes a <http://www.cuinant.com/pdf/plats%20%20rimestre%201%20cfc.pdf>

També volia fer menció en aquestes línies a la participació de na Carolina Barzola al 3r concurs nacional d'escoles de cuina PROTUR Chef 2019 a l'Hotel Biomar Sa Coma.

Malgrat ser la més jove del concurs, na Carol va aconseguir arribar a la final amb un ravioli de bacallà amb all-i-oli d'advocat. Per la prova final, a la qual sols hi arribaren 6 dels 18 participants, na Carol va optar per un plat vegetarià a base d'arròs Venere. No guanyà el concurs però el jurat format per cuiners com Tomeu Caldentey, Santi Taura, Joan Marc, Luís Pérez lloaren la seva feina.

Els 6 finalistes foren:

Jonatan Alexander Lozano Baires (EUHT StPOL)

Yeni Zenith Valenzuela Tunjano HECANSA (Hoteles Escuela de Canarias, S.A. Miguel Serra (Escola d'Hoteleria de les Illes Balears).

Victoria Carolina Barzola Sueldo (Ies Guillem Colom Casesnovas)

Imanol Muñoz Mayo (ULHI)

Alejandro Gil Fontán (CIFP Compostela)

Al final, el premi major fou per Imanol Muñoz de l'escola ULHI de Vitoria-Gasteiz Si voleu veure la presentació del plat final de na Carol, ho podeu fer des d'aquí:

<https://www.youtube.com/watch?v=KLGJvYUEbAk&t=4s><https://proturchef.com/programa-de-actividades-protur-chef-2019/>

I ja per acabar, i com a record nostàlgic d'allò que hem fet aquest curs us deix una recepta que hem fet diverses vegades aquest curs. Amb tot dit i exposat, us desitj una bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

### Brownie

Ingredients:

1/2 tassa de mantega (125 ml), 1 tassa de sucre (250 grams), 1 culleradeta de vainilla en pols, 2 ous, 1/2 tassa de farina (125 grams), 1/3 de tassa de cacau (80 grams), 1/2 de culleradeta de llevat en pols, un poc de sal i 125 grams de nous picades.

Elaboració:

Encalentir el forn a 180 °C. Untar amb mantega un motlle de 22 x 22 x 2 cm d'alt aproximadament.

Empastar la mantega el sucre i la vainilla. Afegir-hi els ous i mesclar-ho tot bé.

A part mesclarem la farina, al cacau, el llevat, la sal i li afegirem la mescla dels ous. Afegir-hi en aquest punt les nous picades.

Posar aquesta pasta dins el motlle i enfornar uns 25 minuts. Comprovar el punt de cocció i deixar refredar dins el motlle. Servir tallat a quadrats. Es pot guarnir amb una salsa de xocolata.

Juan A. Fernández

