

Si pens és perquè visc

# Els sopars parroquials a la Plaça (I)

Aquest article neix dins mi d'una maduresa reflexiva interior, de fa temps. Més bé hauria de dir que em neix d'un estat d'ànim en favor d'una passa endavant (certíssim que se dona), quan, si es mira amb els ulls de les persones tradicionals i devotes de les cerimònies litúrgiques, és una passa enera contra l'Església. S'hi troben, en la meua reflexió, moltes sorpreses juntes: el poble que ja no va a missa tots els diumenges i festes de guardar; els nuvis que ja se casen a la plaça per "lo civil" i no davant l'altar, present el sacerdot; i tanta gent que ha deixat d'ésser practicant, continuant essent de cor creient. Està en decadència l'Església? Me dic: "Què passa, en el dia d'avui, a l'Església?" Pens, idò, que, de no purificar-se, ella, de tants de manaments segons aquells que la comanden i d'amenaces per tants de pecats, que de morir-se, no havent-los confessats, se'n vagi a l'infern cap dret, el poble seguirà obert a la seva pròpia consciència i caminarà



sense por, incrèdul a la predicació dels capellans, atenant-se amb Déu per sí mateix. Perdonau-me, però no podia parlar-vos "sobre els sopars parroquials a la plaça", sense dir-vos abans la causa del perquè us els comento.

## Els sopars parroquials a la Plaça

No us fa pensar, i molt, quan a les "misses dels diumenges i festes" els bancs de l'església estan quasi buits, dins un silenci, i, si ha algú, inactiu, boca callada, que "al crit dels Rectors de Sóller i del Port", un sopar a la plaça sigui una festa popular, generosa, digna d'un poble creient, cristià, noble, agermanat, mogut per una bona causa, que viu la fe dels seus pares, i, encara més, que estima la parròquia? Per a mi ha estat tot un símbol que el darrer sopar parroquial d'aquest any, aconsellats per la pluja, necessària i urgent per tal de que els nostres camps fructifiquin, s'hagi hagut de fer dins la Parròquia, ca nostra del poble, arraconats els altars, sense orgue, ni campanetes, amb converses, veu alta amb tots els comensals, sense cap cadira de preferència, amb abraçades, besades, rialles, i amb amor. Jesús celebrava d'aquesta manera les seves "misses".

La lliçó, que me donen aquests sopars, és la mateixa lliçó que me dona l'Evangelí, en mà, meditant-lo. Tant és així que m'atreveixo a dir que els sopars del poble a la plaça supleixen les "misses" d'antany. Per

què? Perquè l'Església ens ha "divinitzat" allò que Jesús vivia, amb tothom, "humanitzant" els menjars als quals acudia no poques vegades. El Papa actual ho diu a tota hora: "Humanitzem els nostres actes i no marquem la nostra vida divinitzant-la religiosament", fent que totes les nostres passes es dirigeixin camí de l'Església. Miren Jesús dins l'Evangelí: Sovint, sovint veim Jesús en dinars amb amics, - convidat, convidant-se -, posant peu baix taula. Menjava amb tota classe de gent, no de manera esporàdica, més bé, freqüent.

- Amb qui menjava Jesús?

- Mai no menjava amb mandataris, ni polítics, ni jeràrquics religiosos. I..., si fos que ho fes, no en tenim constància.

- Jesús menjava amb gent de tots els colors, amb pecadors i publicants, rics i pobres.

- A Jericó, un cap de cobradors d'imposts, Zaqueu, un desconegut, que intentava veure'l, des de d'alt d'una figuera, i no el podia veure per la gentada que l'envoltava,

Jesús se n'hi va a ell, dient-li: "Davalla ràpid que avui m'he d'hostatjar a casa teva". Per mi això significa: "no et preocupis, que avui vendré a casa teva a menjar i a jeure i, allà, tu i jo, bé que ens veurem i conversarem".

- El dijous sant, en el sopar, abans de crucificar-lo, amb els apòstols, el traïdor, Judes, a taula, menjà costat d'ell i dels altres. I Jesús no li negà la comunió.

- Tampoc, Jesús, defugí de menjar amb dones de mala vida i de vida sospitosa (Lluc, 10-28).

- Encara vos diré més: en un sopar que oferiren a Jesús i, Marta, la germana de Magdalena el servia, deixà que Magdalena li rentàs els peus, els hi perfumàs amb bàlsam de nard autèntic i molt costós, els hi ungís i els hi aixugàs amb la seva cabellera, tant que tota la casa s'omplí de la fragància d'aquell perfum. Tots els seus deixebles s'escandalitzaren i el murmuraren ferm, però, se veu que Bon Jesús, no en feia gaire cas del "què diran". I els diu: "Deixau-la fer", que ella ja tenia guardat aquest perfum per a mi, per quant m'enterraran". (Joan, 12, 1-7).

Ai, (me dic), si això se fes en temps nostre, n'hi hauria, ho sé cert, que s'arrabassarien els cabells.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

# Pa amb coses (i II)

(Ve de la setmana passada)

L'altre grup que tractarem en aquesta sessió gastronòmica d'avui són els entrepans o panets... i aquí si que ens podem tirar hores i hores: pa amb tomàtiga i oli, *bocata de calamares*, *bocata de mejillones*, pepitos, hamburgueses, *hotdogs*, panets d'embotits, de vegetals i així un llarg etcètera. Malgrat hi hagi tantes varietats, el que si que podem és establir una sèrie de normes bàsiques comunes.

- 1) Partim de un bon pa... i aquí hem de pensar el que hi posam a dintre, ja que això ens pot condicionar el resultat. Pa de molla, pans amb més crosta, pa de llesca, panets o llonguets. Cada pa admet un tipus de companatge diferent.
- 2) Als llocs de parla catalana és habitual fregar-hi tomàtiga (de ramellet), però curiosament a la resta d'Espanya ni oli... Però tornem a la tomàtiga. Primer oli o primer sa tomàtiga? Si hem permeteu el meu consell, jo hi poso primer la sal, després la tomàtiga (la sal fa com de paper de vidre i ajuda a fregar la tomàtiga) i en acabar s'oli. De s'altre manera, si primer banyam el pa amb l'oli aquest s'afluixa més i en fregar la tomàtiga es desfà. Ara que segur que hi ha gent que hem contradiu i segur que tenen raó també.
- 3) El companatge va en funció de la gana, però si li afegim algun vegetal aconseguirem un menjar més equilibrat... Dieta mediterrània
- 4) Evitau deixar els panets al sol, ja que aquest es seca, l'oli s'enrancia i el resultat es desmollora. Millor fer els panets a darrera hora i guardar-los en un lloc fresc i sec i allunyat de la llum solar

Però anem a descobrir algunes històries i curiositats dels panets més comuns:

- 1) De pa amb oli o pa amb tomàtiga... Lo normal es farcir-lo d'embotits, però provau de fer-ho amb xocolata (pastilles), amb taronja, amb figues o amb escabetxo, per exemple.
- 2) *Bocata calamares*. Molt comú al centre de sa Península. Es tracta d'un panet amb calamars a la romana (o amb salsa) i maonesa. Semblant és el *bocata mejillones*.
- 3) *Pulgas*. Petits panets, de tres o quatre mossegades. Són al panet com la tapa és al plat.
- 4) *Pepitos*. Panets calents amb llom, salses i moltes vegades pebres torrats. Provau-los de fer amb sobrassada i mel...
- 5) Panets ja cuinats amb el farciment a dintre com els *bollos preñados* asturians.
- 6) *Perritos calientes*. Panets de salsitxa i ketchup. Els *perritos calientes* s'elaboraven en diverses parts d'Europa abans que els immigrants europeus (especialment d'origen alemany) els portessin a Estats Units i es convertís en un menjar de carrer molt popular entre la classe mitjana. A Nova York es va obrir pas a la primera dècada del segle XIX gràcies a la contribució de diversos carnisers europeus que es van dedicar a 'replicar' la salsitxa en el nou continent. Pel que sembla, el carnisser alemany Charles Feltman va ser el primer a vendre salsitxes en uns carrets a les platges de Coney Island (prop de Nova York) en 1867.
- 7) Els panets de pilotes cuinades de Menorca o els panets de viena de Ciutadella que es mengen per la bereneta o per berenar. Són uns panets de pasta dolça com un briox



que se solen omplir de sobrassada, cuixot, formatge, xocolata o bé buits. A les berenetes d'estiu, i també d'hivern, no hi falten aquests panets. A més són típics de festes i celebracions.

8) Però n'hi ha molts més, de fet darrerament grans cuiners com Ferran Adrià han donat suport amb panets aportant la denominació de "panet d'autor".

9) I si sortim del nostre país, trobam panets en els *donner Kebab* amb carn picada i enciam amanit amb diferents salses. El *Pannino Italià* (amb un panets de molta crosta), el *Choripan Argentino* o els *Balik-ekmek*, un menjar de carrer molt típic de Turquia a base de filets de peix frit o fet a la graella i servit entre dues llesques de pa.

## Pa blanc

Ingredients: 1 quilogram de farina de força, 500 / 600 grams d'aigua tèbia (37°C), 40 grams de llevat de pa, una cullerada d'oli d'oliva verge i un poc d'oli i un poc de sal. Elaboració: Dissoldre tot el llevat amb un poc d'aigua i farina i fer una bolla que deixarem submergida dins la resta d'aigua.

Un cop aquesta bolla de pasta suri, hi afegirem la resta d'ingredients i ho amassarem bé fina a aconseguir una pasta homogènia. Deixarem tovar tota la massa, dins un bol o lloc adequat fins que dupliqui el seu volum. Damunt una taula enfarinada tornarem a pastar de nou i posteriorment donarem la forma desitjada. Les peces formades les tornarem deixar tovar (fins que dupliquin el seu volum) i ho enforarem a una 170°C fins a la cocció total (la temperatura del forn pot variar en funció de la mida de les peces a cuire). A l'hora d'enforar pintarem amb un poc d'aigua la superfície del pa i l'espolvorejarem amb farina.

En aquest estudi podríem incloure altres menjars servits entre masses de farina, com les *fajitas*, els *durum* o els *burritos* o els *rollitos*, però al no ser masses fermentades quedam per a una altre sessió. Bon profit i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. No oblideu visitar [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com), enviar les vostres propostes a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) o bé escoltar cada dissabte a partir de les 11:30, el programa "Balears Fa Ciència" a IB3 Radio on trobareu la secció "bons aliments", amb interessants tertúlies gastronòmiques i la possibilitat de guanyar importants premis. Una saborosa forma de passar és dissabte matí... Berenar a Plaça, llegir el Sóller i escoltar bons aliments.

Juan A. Fernández

