

Parlem de cuina

Avui va de gloses i sopes (III)



Acabarem avui aquesta trilogia de les sopes mallorquines parlant un poc més d'aquesta recepta tant nostra, fent una recopilació de les sopes mencionades i les seves indicacions a les gloses publicades anteriorment. En els textos trobam que els dos *Biels Vila* n'anomenen un bon grapat. Sopes escalades o sopes bullides, podríem dir que són els dos grans blocs o tipus generals d'elaboració, ja tinguin molt o poc brou (millor que aigua). Dins aquests grups podem trobar sopes vegetals, amb carns, peix, ous o fins i tot fruites.

L'elaboració, malgrat les variacions possibles, tenen quasi sempre un procedir semblant. Un bon sofregit, espècies, sal i brou per coure els vegetals i la resta d'ingredients. Si les volem fer realment com toca optarem per cuinar-les dins una greixonera de fang. El fet que la terrissa aguantí molt bé la calor i que la gran obertura del recipient faciliti l'evaporació, juguen a favor d'un bon resultat final. Després tenir el pa llescat ben fi i picadillo per damunt.

Siguin con siguin *ses sopes*, queda ben palès que les formes tradicionals d'acompanyament o guarnició són els pebros verds, olives senceres o trencades, fonoll i un tassó de vi. També, hi ha l'opció pels més valents de guarnir-les amb un pebre de cirereta o banyeta ben coent. També cal destacar que les sopes són unes d'aquelles elaboracions que són ben bones al dia següent i a vegades fins i tot millors. Si feim cas a les denominacions -segur que hi ha tantes castes de sopes com cuiners i cuineres hi ha al món- podem establir un bon receptari que no l'acabarem en una bona temporada:

Sopes mixtes "de l'Hospital de Sóller", sopes brouoses de peix "roquer", sopes de Xerigot (amb sucre moreno), sopes de xot (amb carn i farcit), sopes de llet (dolces per les postres), sopes de Carboner, sopes d'escudella, sopes amb caragols, sopes Solleriques (amb albercocs), sopes de matances (amb carn), sopes de pa i ou fregit, ses sopes aigualoses de "sa Marina", sopes forasteres, pancuit (sopes triturades/esmicolades), sopes de mu mare (Maria Magdalena Castañer amb llagosta i crostons), sopes de gallina.

I ja que estic en mode "recerca" he fet una excursió pel món del llibres cercant sopes i, unes de les primeres receptes que he trobat que parlen de les sopes les trobam en el llibre d'Isidre Marangues, *La Cuina catalana Medieval*, on trobam dues receptes de sopes: unes sopes daurades fetes amb

rovells d'ou i gíngebre i unes sopes a la Llombarda amb safrà i formatges. Ambdues receptes mantenen sempre la tècnica del pa escaldat.

També, en el *Die Balearen*, l'Arxiduc Lluís Salvador en diu que la cuina rural a les Illes era poc variada i repetitiva i es basava en una trilogia fonamental de pa, llegum i fruita. Aquests ingredients componien repetitivament tres plats: sopes escaldades o sopes amb col, escudella de faves, pa amb oli, olives i figues. També ens diu l'Arxiduc, entre moltes més coses, que sols els amos de les possessions acompanyen les sopes o l'escudella amb ous fregits, sobrassada i xulla.

Lluís Ripoll, en el seu llibre *Cocina de las Baleares*, n'anomena més de 10 tipus de sopes i, si n'he de triar una, hem quedo amb "L'oli i aigua" una sopa típica de Menorca i possiblement la més humil del receptari illenc. De Coloma Abrines Vidal (madò Coloma) a *Cocina selecta mallorquina* em quedo amb ses sopes de Carboner, de les que ja n'hem parlat.

Acabaré l'article d'avui amb la recepta de les "Sopes Solleriques", amb ous i albercocs.

Ingredients per a 8 persones:

2 alls, 1 ceba, 2 manats de bledes, 2 tomàtiques de ramellet, 4 cebes tendres, 4 cullerades d'oli d'oliva de Sóller, un poc de pebre bord dolç, sal, una col, un manat petit de julivert herba-sana i tarongina, 1 litre d'aigua, un grapat d'albercocs (8 o 10), 4 ous bullits i 4 llesques fines de pa moreno.

Elaboració:
Farem un bon sofregit dins una greixonera amb l'all i totes les verdures menys la col, les bledes, les herbes i el julivert. Un cop la ceba estigui doradeta, afegirem la col a bocinets i l'ofegam fins que sigui tova. Seguidament afegirem el julivert i les herbes ben picades. Salpebrar amb sal i pebre vermell dolç i afegirem l'aigua. Ho deixarem coure uns 5 minuts. Incorporar-hi els albercocs, xapats i sense os, les bledes trossegades i coure uns minuts més. Dins una greixonera posarem les llesques de pa i les cobrirem amb la verdura i el brou. Coure dos minuts més i per sobre posar els ous bullits xapats per la meitat. Servir ben calent amb olives negres.

Juan A. Fernández



Col·laboració

A un bon mestre

Fa un parell de dies vaig sentir per la ràdio un programa que donava a l'audiència la possibilitat de telefonar i parlar sobre els mestres que més els havien marcat. Les experiències de la gent demostraven que hi ha grans professionals amb moltes ganes de no només ensenyar les matèries que han de constar al currículum, sinó també que dediquen molt d'esforç a formar persones. També parlaven dels grans canvis que ha sofert l'educació espanyola en els darrers 40 anys, una petita part dels quals he viscut. Quan jo feia l'educació obligatòria vaig veure la transició a la ESO, fet que realment crec que va ser molt positiu, ja que vaig ser educat amb aquest nou mètode, però a la vegada encara hi havia a l'ambient alguns valors que s'han perdut, com el respecte, que crec que és fonamental.

Jo, el mestre del qual millor record guard és Don José. Don Pep Morell González és senzillament un bon mestre de tota la vida. Record que quan entrava a l'aula sempre pronunciava les paraules que significaven que s'havia acabat l'esbarjo i començava l'hora de fer feina: drets i en silenci. Algunes gent ho veu com un toc autoritari heretat de temps passats, però per nosaltres era senzillament el moment de deixar de jugar i tocar començar a aprendre.

Don José mai va haver d'imposar la seva autoritat, senzillament se la guanyava i ens tractava sempre amb el mateix respecte que exigia. I s'ha de dir que encara avui té el respecte i el reconeixement de tots els seus alumnes.

És un docent per naturalesa, com bé vàrem poder veure recentment a la missa que es va celebrar per la restauració dels vitralls, on amb unes poques paraules ben encertades va explicar tot el vitrall, sense perdre l'atenció del públic. Idè de la mateixa manera ens donava classe. Era capaç de mantenir l'atenció d'al·lots de sext de primària sobre la forma de fer una arrel quadrada, fent el tema interessant i despertant la curiositat per aprendre dels infants.

Doncs de la mateixa forma apassionada em va introduir al món de la història. De fet encara record la batalla que es va celebrar el 1212 a las Navas de Tolosa. Amb ell no es feia difícil recordar noms, dates i fets, ja que sempre els explicava de tal forma que



despertava les nostres ganes d'aprendre. Crec certament que, aquesta facilitat per despertar aquesta curiositat, és que ell realment viu la història i les matemàtiques amb autèntica passió, ja que crec que és impossible transmetre adequadament matèries que el professor avorreixi. De fet, un pic jubilat de la seva feina com a docent, no ha aturat en cap moment de seguir estudiant la història de Sóller, escrivint llibres i articles sobre multitud de temes interessants, documentant fets perquè no es perdin, i divulgant-los al públic general per tal de que els conegui i sigui conscient del seu passat.

Com anècdota, sempre quan me'l trob pel carrer i em menciona aquests articles que escric li dic que al cap i la fi són "culpa seva". Si no hagués despertat en nosaltres aquestes ganes de conèixer la nostra història, seria impossible que jo avui m'interessés i escrigués sobre aquests temes. És més, sé que el pròxim pic que me'l trobi me "renyarà" per haver fet aquest article, però al césar el que és del césar.

En conclusió, crec que les persones som el resultat del que som per naturalesa, però inevitablement anam agafant la forma que ens donen els nostres familiars i els docents amb els quals ens anem trobant i, per tant, els nostres mestres formen inevitablement part del que som. I per tant, sempre és bon moment per agrair la feina feta a Don José i, a tants d'altres mestres, que no tan sols dediquen la seva vida a ensenyar història o anglès, sinó que dediquen el seu temps a formar persones. Gràcies.

Andreu Oliver



SÓLLER.cat
SETMANARI D'INFORMACIÓ LOCAL

131
anys
FUNDAT L'11 DE JULIOL DE 1887

Visita el Setmanari Sóller al complet. PÀGINA WEB del Setmanari Sóller amb més informació, actualitat, arxiu, blogs, fotogaleria, agenda, RSS, temps, etc.

setmanarisoller.cat

