

Si pens és perquè visc

Som pobler: Visca Sa Pobla!

Mai, ni Sa Pobla ni Sóller, podran concebre la il·lusió que ha remogut el meu cor fent-me retornar a la infància, quan he llegit damunt el "Sóller" de la setmana passada: "Sóller conviurà un dia amb la tradició i la cultura poblera". Sa Pobla-Sóller. Sabeu quina alegria més gran se me pot donar, que la de veure abraçar-se els meus dos pobles: Sa Pobla d'on en soc fill i Sóller, a on m'hi sent estimat com un fill i on hi he arrelat, per amor. Seria un malanat si no estimàs amb passió Sa Pobla, que me donà per néixer un pare i una mare, un germà i una germana, que endolciren els meus plors d'infant amb els "vous-veri-vous" els més melindrosos i viciats per a un "bebé" dins braços d'una família humil i gran; i, per créixer me donà el camí més ample d'aquell temps, obert a tantes direccions que m'han sinistrat a tenir en la mà dreta, curulla de pau, lliure, de bat a bat, per escampar-la fins allà a on puc, i en l'esquerra un bon llibre, profund, clàssic i actual, ple de saviesa en la recerca de la veritat.

Gràcies a Sa Pobla soc així com soc. De nin m'acollí a l'escola a on el nom dels infants era atès i curat els seus sentiments. Apreníem a llegir i escriure amb la mà del mestre damunt la nostra espatlla. Jo no formava part d'un bloc, jo era n'Agustí. Als 10 anys, emparat per molts d'amics, Sa Pobla m'acompanyà al Seminari Conciliar de San Pere de Mallorca amb tota la seva generositat i no em deixà fins que vaig cantar Missa Nova. La festa, les despeses i l'organització anà a compta del Poble. Déu meu, si jo ho contàs!

Sa Pobla, el poble més feiner de Mallorca, a on s'hi treballa de sol a sol, entre caminós bruns i estrets, sorteiant solcs, eixuts i torts, tenint l'aigua que mai no deixa de córrer, que els poblers han cercat a cent metres baix terra, a l'ombra de molins de vent que com més vells se fan més honorables tornen. Dins la seva marjal hi creixen fruits de tota classe No viu del turisme, menja i dona de menjar del que sembla. Quina plaça que tenim! És



gran i llarga, ombrejada per arbres més alts que les cases belles que l'envolten. El "palco", amb els safareigs d'aigua brollant que l'envolten és testimoni de la vida poblera. Les cases de la Vila, amb façana pagesa, des del seu campanar, atalaia tota Sa Pobla, recordant-li a cada hora, la feina i el descans que li pertoca. Asseguts a la plaça el temps no corre.

Ca nostra, feta materialment per les mans mateixes de mon pare i de ma mare, c/ Ramon Llull, nº 32, encara em fa sentir-me nin, en la meua edat d'or, acabada la guerra civil, quan tothom havia d'anar més dret que un ciri, i se deixava la clau al pany, i les dones feien randa al carrer, prenent la fresca, i els al·lots hi jugaven a bolles i les nines botaven la corda esquivant-la a "juli"; quan els costums i les festes populars anaven de bracet del braç de la Parròquia (la meua Parròquia, per a mi mitja vida) ja que, o havien de passejar-se pel carrer, per la plaça, o anar a missa, sentir els sermons de quaresma i treure els vestits nous en anar a les processons. Sa Pobla.

Fa uns quants d'anys, no podent aguantar-me més vaig escriure aquest cant a la patata poblera. Avui, per donar la benvinguda als poblers que visiten Sóller les hi dedic de cor i amb amor.

"La patata de Sa Pobla". Avui m'he aixecat del llit amb una enyorança rabiosa de Sa Pobla. Tots sabeu prou que som pobler, i, creieu-me, de bona raça, quasi fanàtic. En tot i això -coses de la vida- fa 45 anys que Fornalutx i Sóller

conqueriren el meu cor i aquí m'hi he quedat i, àdhuc hi he posat arrels, que estim i que m'estimen. Ara bé, de tant en tant el cap me trabuca el cor i el cor me trabuca el cap tant que, si tengués ales volaria a Sa Pobla i, al mig de la plaça, damunt el "palco" cridaria el més fort que pogués: "eh, som pobler".

Ara per ara Sa Pobla m'està massa enfora, per, això, m'aferr a allò que tenc a mà, la PATATA DE SA POBLA" i pens: que són d'injusts els poetes, sempre canten a les flors, la llum, l'amor, el mar. Però qui és el que ofereix cançons, música, amorettes a la patata? Pobra patata!

Neix i creix bruta, enterrada dins la terra, sense veure el sol, cap ull la mira; ningú l'ensuma, ni se la posa a la solapa. A cap racó de les cases veureu una patata per fer-hi planta i alegrar la vista. Vestida d'una pell camperola, pagesa, lletja, amb bonys i taques, ja a casa ningú li fa cas; tot el que més, el quissonet hi juga i la mossega. El nom ho diu tot: PATATA.

Ara bé, tot i que sigui maltractada, deixa que tothom li posi la mà i la posin dins tots els plats en totes les taules. No hi ha boca que no la se mengi, acompanya tots els convits, dinars i sopàs comuns i de festes grosses, i se mescla, de totes les maneres, per fer més saboroses les coques i els pastissos.

És tan bona que sempre fa ganes de menjar-se-la, amb gana o desganat. Es fa bocins quadrats o rodons, s'aprima i se transforma tant que arriba a parèixer-se a pètals de flors aromàtiques. La patata de Sa Pobla és la millor.

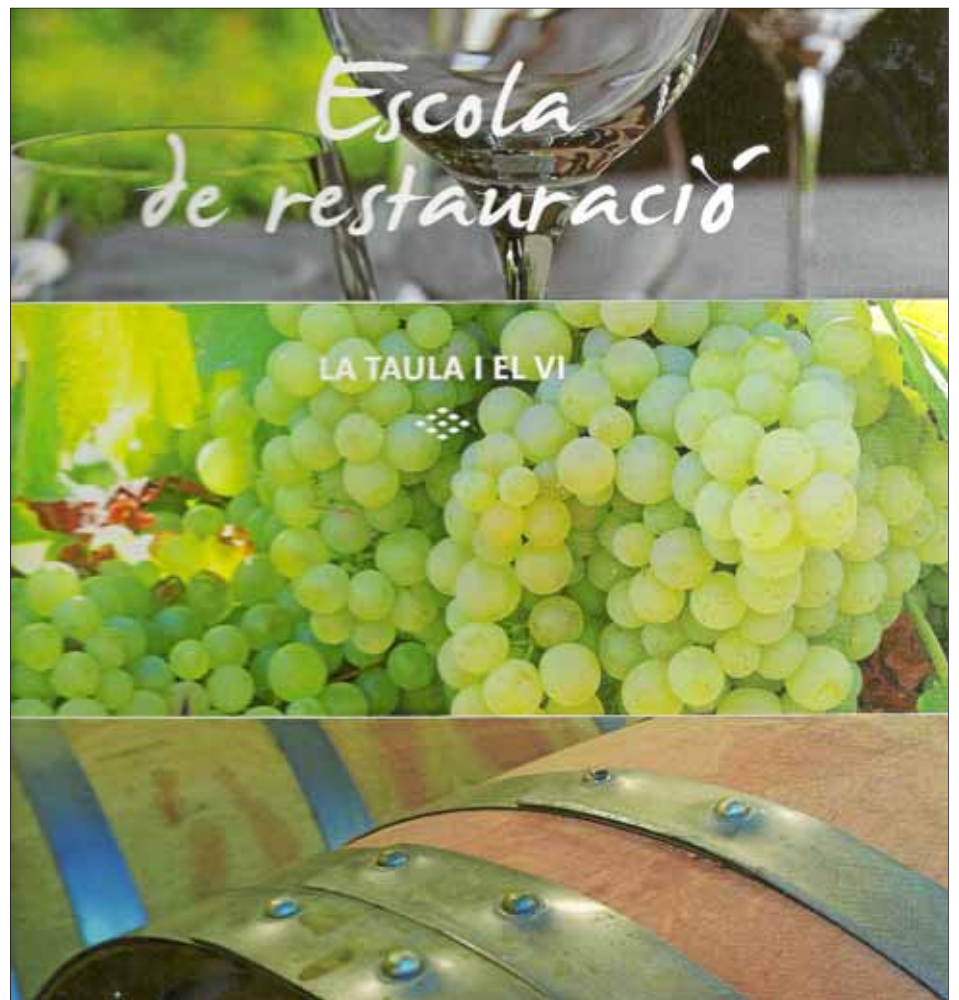
Així són les coses: no sempre les persones més necessàries i útils són les més estimades, ni posades com exemple; les mans més endurides pels calls, més rullades i més cremades pels treballs mai no són les més besades, ni premiades, ni més ben pagades. El món és injust. Un dia, dins un sac de patates pobleres, hi vaig trobar un mac que me semblava una d'elles. Com si fos un tros de Sa Pobla, la guard. És una manera de dir-me dins mi mateix: som pobler. Sigueu ben venguts, poblers!"

Una abraçada al meu poble, SA POBLA.

Agustí Serra



Parlem de cuina



Escola de restauració, la taula i el vi

L'any passat en aquesta mateixa secció us vaig presentar el llibre ESCOLA DE CUINA, editat per la Direcció General d'FP (veure setmanari Sóller de dia 30 de gener de 2010); i que comptava amb la participació de tots els centres on es cursen els cicles formatius de cuina. Doncs ara li toca la presentació a la continuació d'aquell treball amb el llibre *Escola de restauració, la taula i el vi*.

Aparegut el desembre passat, aquest nou llibre amplia el coneixement de la realitat de la formació professional a les nostres illes i ens atraca un poc més el món de la restauració i el vi.

Servei de vi, D.O de vins espanyols, les aigües del món, complements de taula o maridatge de plats són alguns dels temes que desenvolupa l'obra a través de les més de 200 pàgines a tot color i amb diversos idiomes. Una presentació i estil similar a escola de cuina que els fa inseparables un de l'altre.

Aquesta obra, coordinada

pel company Juan Miquel Marroig Toledo professor d'FP de l'especialitat de serveis de restauració al IES Juníper Serra; ens mostra tots els aspectes i curiositats a tenir en compte a l'hora de portar les nostres elaboracions a taula. Aquest acte de servei de menjar té una importància vital en el decurs del diversos àpats que s'organitzen (carta, menú, bufets, etc); fins al punt que s'esdevé un aspecte fonamental a tenir en compte a l'hora de l'organització.

En aquesta obra el vi assumeix un paper important i es dedica gran part del treball al coneixement d'aquesta beguda que ens acompanya a les nostres taules d'ençà que l'home és home. Avui en dia és indiscutible la importància del servei de vi a taula, que ha anat prenent cada vegada més força fins a convertir-se en un ritual característic i diferenciador dels bons establiments.

Per dur a terme un procés correcte de servei i degustació de vi hi entra en joc la figura del sommelier,

una de les persones claus del món de vinícola i de restauració. Per donar un servei de qualitat, el sommelier té en compte el tractament previ del vi, te cura del seu correcte emmagatzement, i dirigeix la cerimònia i ens fa partícips del servei d'aquest preuat líquid.

Aquest llibre ens converteix en sommeliers, en directors de l'orquestra del servei, per tal de assolir una harmonia total amb el que surt de la cuina i així arrodonir la "festa dels sentits". Sens dubte és un bon llibre, treballat amb seny i sentiment, a més de ser una eina formativa i divulgadora que res ha d'envejar a altres obres del seu sector.

Bibliografia:
Títol: *Escola de restauració, la taula i el vi*.

Edició: Direcció general de formació professional i aprenentatge permanent. (Desembre 2010)

Coordinadors i equip de treball : Juan Miquel Marroig Toledo, Roser Amat Ortega, Francisca M. Mercadal Colom, Andreu Genestar Femenias, Manuela Rodríguez Pazos i Carmen Yepes Ramírez. ISBN: 978-84-95572-80-6 Bona setmana i bona lectura.

Juan A. Fernández

