

Si pens és perquè visc

Encara ploram la sobtada mort de la tia Antònia

Perdre l'amor de mare o de padrina, de cop en sec, sense saber ni com, ni per què, deixa una ferida que mai no es cura.

Perdre la mare, la padrina, sobtadament, a diferència de veure'ls, durant un temps, anar-se'n a poc a poc, esperant el seu "adéu" amb conformitat, és pels fills i néts com un lladre que entra a mitjanit, sense avisar, ni fer renou i arrancar-los del teu costat el ser que més estimen.

La tia Antònia que estava sana i amb força per anar cada dia costa amunt a sembrar,

donar menjar als animals del seu hortet i seure-hi, contemplant la bellesa de la nostra Vall, sentí una prompta mort, sense donar-li temps a una besada. La blancor de la seva joventut brillava en la seva cara i el seu cor palpitava força i amor, goig i activitat, amb ganes de recórrer allà on fos, amb els de la Tercera Edat, el món. Del seu entorn



sobresortia alegria, satisfacció, familiaritat i amistat.

Però, què puc dir-vos jo de la tia Antònia, si l'amor familiar en ve de la meva esposa, Margalida, neboda molt estimada per ella i pel seu espòs, l'oncle Joan, dels quals me'n parla constantment, referint-se que, petita i no tan petita, de mà d'ells, "novios" (com altre temps deiem els que es festejaven) la portaven als seus divertiments.

Per això, he demanat llimosna a qui més en sap de la tia Antònia, al seu nét, en Joan, per mi, en Juanet.

En Joanet, per la tia Antònia, era el que mai no la deixava i, amb ella, ell aprenia allò que el padrí, Joan, no li podia ensenyar de la nostra pagesia. L'educava no sols en el cultiu, sinó també, a estimar els costums de la nostra pagesia.

Aquí tenguí lletra per lletra, punt per punt, allò que retindrà en "Juanet" tota la seva vida de la padrina Antònia. Res no he afegit i orgullós estic de donar-li la paraula.

Joanet, gràcies de part meua i de la teua "madrina", Margalida, la meua esposa.

Així fa memòria de la padrina Antònia el seu nét Joan.

"Agustí, tot allò que t'escriu, complint la teua petició que em fas de dir-te un poc de la biografia de la padrina per publicar-ho en el setmanari Sòller, m'ho ha dit ma mare i, també, m'ho digué sa padrina:

Filla de Llorenç i d'Isabel va tenir dos germans, en Francesc i na Catalina. Va néixer a Sòller el dia 3 de febrer de 1931, en plena guerra civil. Em contava que essent petiteta sentia els trons de les bombes i s'amagava amb els germans i pares. De molt petita li agradava jugar amb el seu germà per damunt els arbres i, que el seu germà sempre la feia vestir de nin, perquè ell el que volia era un germanet i no una germaneta. Va anar a escola a Sòller.

El seu pare va morir quan ella era ben petita, exactament quan havia fet la Primera Comunió i sa mare va perdre quasi totalment la vista essent ella ja més gran. Tenia molta pena, quan mu mare, la seva

néta, va néixer, perquè no la podia veure. Va fer feina a les fàbriques tèxtils de Sòller i, als vespres, ajudava a la seva germana a cosir traus (de botons) i no li agradava gens! Així va conèixer la padrina el seu espòs, el padrí, Juan Escales Escales. Ella vivia a Ses Marjades. A molt a prop de ca seva, el padrí feia feina amb el seu pare al camp i, sempre que passava la padrineta, ell li tirava pedretes petites. D'aquesta manera es conegueren i enamoraren. Varen festejar uns anys i es casaren a Fornalutx el 18 de gener de 1965. Ja casada, deixà de fer feina a la

fàbrica i es dedicà a ajudar el seu espòs en el camp, sobretot a collir les olives. L'únic fill que tengueren va ser ma mare, Antònia. Quan encara festejaven agafaren, com filleta, la neboda, la meua "madrina" Margalida, que la duen a passejar i li feien vestidets perquè anàs sempre guapa. Jo i el meu germà Bernat som els únics néts. A la padrina li

agradava anar, sempre molt ben vestida, amb collars i morros ben pintats a les excursions de la Tercera Edat, als sopars de Nadal, a les xocolatades. De les excursions sempre als néts ens portava un detall. Pujava a peu a l'olivari i anava a cercar esclata-sangs que era la seva passió.

Pujà a l'hort fins al darrer dia. Per anar-hi havia d'entravessar un encreu de 200 escalons. Donava menjar als seus animals, que adorava, com adorava el seu canet, en Bovi, que sempre anava amb ella.

A mi, quan hi pujava amb ella, em contava historietes de la seva vida i passàvem els temps sense donar-nos compte. El meu germà i jo sempre, de petits, ens varen cuidar els padrins. No va conèixer el seu padrí perquè morí quan ella tenia 5 anys. Vivint ella baix de ca nostra, que forma la mateixa casa, sempre ha estat al nostre costat, ens estimava molt i nosaltres molt a ella. Ma mare no deixa de plorar i nosaltres no deixam de pensar amb ella cada dia, a totes les hores. Ens sembla que ens l'han robada"

Joan Sàncles Escales

Què diré a la meua cosina, al seu espòs, als néts, a la meua esposa, Margalida, que tant estimen la tia Antònia, davant aquesta mort sobtada.

La flamarada de l'amor perdut conté una flamarada llarga d'un amor que sempre perdura present. Viure és aprendre l'art de perdre i desprendre-se. Perdre ens permet créixer amb més promptitud i ànim en la lluita de la vida, si no ens deixam arrossegar pel desànim i la desconfiança.

Perdre els que estimam ens ensenya a créixer amb més generositat. Si no ens deixam vèncer per les males hores que tots tenim ens obrirem a nous i bells amors que l'amor crida. També els qui se'n van no deixen d'estimar-nos. Ho dic perquè ho crec.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Conservants naturals

Segur que aquests dies, malgrat les festes ja hagin passat, encara teniu per qualche racó un bocí de torró o un altre dolç nadalenc que ben segur us enllepolirà un poc més fent el Nadal més llarg. Però per què la conservació d'aquest productes és tant llarga? Doncs principalment per l'alt contingut de sucre que presenta.

El sucre, a més d'endolcir, exerceix la funció de conservant per la seva capacitat per inhibir el creixement microbià. Els microorganismes patògens necessiten aigua per sobreviure i reproduir-se i així poder colonitzar aliments. Per tant, qualsevol substància que deshidrati els aliments o elimini l'aigua que continguin ajudarà a evitar que creixin i es reproduïxin. El sucre i la sal són substàncies que es dissolen bé en l'aigua, d'aquí el costum d'usar-los per a la conservació de diferents tipus d'aliments per la seva capacitat per reduir la humitat en ells i, per tant, disminuir el risc de formació de patògens.

La conservació dels aliments té una triple funció:

- mantenir les seves característiques nutricionals
- preservar les propietats organolèptiques
- augmentar el temps de vida útil.

Els mètodes tradicionals de conservació s'han centrat sobretot en eliminar l'aire i la humitat, per evitar que els microorganismes patògens sobrevisquin i els deteriorin. Les opcions naturals més comunes de conservació dels aliments són la sal i el sucre, per la seva efectivitat en la lluita contra el creixement de bacteris.

En el cas dels torrons, després del procés de cocció, aquests es conserven gràcies al contingut elevat de sucre (50% sucre- 50% ametlla) per inhibir el creixement microbià i posterior deteriorament.

Però a part d'endolcir el Nadal, el sucre en la cultura gastronòmica tradicional, s'utilitza sobretot per conservar la fruita. Tot i que per la seva composició és perfecte, per a alguns microorganismes és capaç de modificar el medi en què es troben.

Resumint, de la mateixa manera que la sal, el sucre actua per osmosi, és a dir, absorbeix la humitat dels aliments i atura el creixement de bacteris patògens. Per a la conservació amb sucre, cal que la proporció sigui alta, ja que de no ser així es podrien produir reaccions de fermentació. En

l'elaboració de fruites confitades o mermelades, s'introdueixen les fruites en una solució saturada de sucre després d'esterilitzar el pot a través de la cocció. Però abans de començar amb la conservació, s'han de preparar les fruites, de manera que s'asseguri que estan del tot netes, inclosos els estris que s'utilitzaran. Quan els pots ja estan a punt, han de tapar-se bé.

Per conservar fruita en forma de mermelada s'ha de prestar atenció a la quantitat, tant de fruita com de sucre. La concentració de pes de fruita i de sucre ha de ser la mateixa (50% mínim). Si la quantitat de sucre és menor, el temps de conservació també ho serà. El sucre té la funció d'ingerir les molècules lliures d'aigua, el que fa que la conserva no es faci malbé. Com el sucre, hi ha altres aliments amb capacitat per actuar com a conservants naturals:

- Sal. És eficaç sobretot per a la conservació de productes càrnics. El seu efecte contra floridures i bacteris es produeix per deshidratació, ja que la sal extreu la humitat dels aliments.

- Vinagre. Té un component, l'àcid acètic, que és el responsable d'eliminar els microbis que afecten els aliments. S'usa per a l'elaboració de salmorres i, fins i tot, per a certes verdures i fruites fresques.

- Ceba. És rica en flavonoides, compostos fenòlics amb efectes antioxidants, antiinflamatoris, antivírics i antimicrobians.
- La seva presència retarda l'oxidació que pateixen la majoria dels aliments i evita el creixement de patògens com Bacillus cereus, Listeria monocytogenes o Staphylococcus aureus.

- Romaní. Reté el color i el sabor, serveix com a antioxidant i impedeix l'oxidació dels ingredients.

- All. En investigacions recents s'ha demostrat la seva capacitat contra Campylobacter, un bacteri que causa gastroenteritis, sobretot en carns crues i processades. Aquesta propietat ve donada pel sulfur d'al·lil, un compost derivat de l'all que penetra dins de la carn i mata les cèl·lules bacterianes a través de la combinació d'un enzim que conté sofre.

Juan A. Fernández

