

Si pens és perquè visc

Un fill de Sa Pobla enamorat de la Vall de Sóller

Dia 2 d'octubre farà 53 anys que, jo, tot un jove de 35 anys, vengué a Fornalutx per servir-lo des de la Parròquia, ben al costat del poble i al mateix temps, prestar-me a Sóller, inicialment, essent professor i cofundador de l'Institut, que, en un principi, tengué lloc a «Los Jardines», després a les Escolàpies, per avui, ja madur, estar instal·lat al peu de la muntanya. A més, donar classes en els dos col·legis, el dels «Sagrats Cors» i el de ca «Les Monges» i, de religió, a tots els altres col·legis municipals de Sóller.

I el que em faltava per estimar més la Vall de Sóller; hi he arrelat, formant-hi una família, amb la meua estimada esposa, Margalida, amb el fill, Agustí Jaume i la filla, Magdalena, que, en un mateix any, el fill m'ha regalat el nét, en Lluïset -de 15 mesos- i la filla, l'altre nét, en Joanet -de 9 mesos-, les meves dues joies, a tres passes per complir els meus 89 anys, somni que he anhelat tota la meua vida.

CANT A LA VALL DE SÓLLER

SÓLLER, per ser el que és, frueix d'una primavera color taronja, dins la intensitat d'un verd oliva. La seva brisa és suau, plàcida, fraternal, tranquil·la. Quan les darreres pluges han assaonat a bastament la terra i les poncelles primerenques dels vells rosers han perfumat la nostra Vall; quan les muntanyes han vestit de fulles tendres el brancatge de les oliveres -per tal que el sol estiuenc, que torra les roques, no cremi la rapa- un oratge com regal diví, fresc, trempa la temperatura i fa del nostre Clot, la cosa més generosa i bella que mai ningú del món no s'ha imaginat.

A ca nostra, la primavera es torna com els infants que juguen i juguen i mai no es cansen; com els ocells que canten del matí al vespre noves melodies amb tonada flamant; com la serralada més fastuosa que crea colors amb milenars de tonalitats, en tots els matisos.

Sóller és un bressol de noblesa, bell, esplendorós, amb muntanyes altes i alteroses que fan de passamans a rierols i torrents que l'hi xiuxiuegen històries d'amors i d'esperances.

Sóller, vila rica i treballadora amb tanta força, que a mi, fill de Sa Pobla, me la revelaven essent jo un infant com la senyora luxosa i agraciada de la nostra Mallorca. La nostra configuració geogràfica té la imatge d'un vaixell ostentós, ideat per flotar sobre les ones, mar endins, com nau de pau. Sóller és l'únic poble de Mallorca, inclosa la Ciutat de Palma, que a totes hores el «tramvia» tramunta places i carrers i, vora, vora carretera, arriba fins al Port, retornant al poble quantes vegades li demanen.

Sóller ha sabut foradar gruixudes muntanyes en trossos ben equilibrats, amb el desig que els veïns i visitants puguin contemplar somnis i sorpreses, que sempre haurien estat ocultes i mai vistes, tant per la dreta com per l'esquerra, fins fondalades misterioses i impenetrables; el «túnel», els túnels.

Dins tots els carrers sollerics, enrajolats de pedra, estrets per si mateixos, cases senyoriales s'emmirallen i es miren cara per

cara, com si es preparassin per anar a una festa amb els vestits més florits, brodats amb els esborranys, trets de les roques de les nostres muntanyes.

Entre les millors joies arquitectòniques que guardam i mostram és la nostra Parròquia, sobre la qual no seré jo que m'atreveixi a descriure el seu valor. Prou historiadors tenim, i a hores d'ara, en tenim un, que ens ho diu fa dos dies, fil per randa, a través dels bellíssims finestrals, frescs, encara dins les mans de l'artista.

Digau-me, què és allò que no té Sóller?

Terra n'és de poetes, escriptors, historiadors, biòlegs, metges, pintors, músics, científics, artistes, arquitectes, arqueòlegs, amants de la natura balear, mestres de la cultura, de les ciències, de la nostra llengua mallorquina; terra n'és de folkloristes que reuneixen dins el cor de Sóller els balls tradicionals; artistes de teatre que omplen les sales; i «esclababutes» que fan sortir dimonis de l'infern per divertir el poble. Terra n'és de ceramistes i escultors, de fama per tota l'illa.

Terra n'és de bisbes, canonges i capellans que han estat llum dins l'Església i d'una poetessa, que honra la nostra vila, camí d'anunciar-la santa.

Sóller n'és terra que en ell ha sobreviscut el nostre dilecte, setmanari el «SÓLLER», durant 133 anys i, que, a més d'això, s'escampa arreu del món a on s'hi troba un solleric; més jove que mai, encara fadrí, tota vegada que no s'ha casat amb ningú, ni s'ha fermat a idees fixes, ni amb partits, lliure, sempre de braç amb el poble, a favor seu, totalment seu.

Sé, que en tota aquesta lletania de notes sobre el nostre poble i dels seus fills d'anomenada i honra, tenim altres nombrosos noms que jo desconec i nopuc abraçar-los. Sé, que per ignorància o per descuit meu, he oblidat, a pesar meu, moltes referències importants, ja que Sóller en ell té tota classe de personatges i fets prodigiosos.

Jo som de Sa Pobla, que l'estim com a fill de pares poblers i totalment pobler a la meua generació de naixement i, si voleu, amb amor frenètic i obstinat de sentir-m'hi fill; ara, en aquest moment, l'amor a Sóller i a Sa Pobla se m'han fet «un sol cor» i, junts, ja dins la Vall, amb ells, m'hi quedaré per segles de segles.

I, per acabar, deixau-me fer el que el meu cor em diu:

Dedic aquest «CANT A SÓLLER» als dos estimats meus netets, en Lluís i en Joan i els dic de cor (som el seu padrí) que Sóller és el poble que els ha vist néixer i que sempre ells, per tot arreu, diran: «JO SOM DE SÓLLER, NOBLE POBLE QUE FA NOBLES ELS SEUS FILLS».

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Cuina d'estiu, cremes fredes

Per a la jornada d'avui preparem un parell de cremes i sopes fredes per a passar millor la calor d'aquest estiu. Plats senzills, amb múltiples possibilitats i que podem consumir en qualsevol moment del dia. Sense deixar de banda les seves propietats organolèptiques, ja que sempre partim de productes frescos i de temporada. Començarem per les dues sopes fredes més internacionals i que a vegades tenen tendència a confondre's entre elles.

Gaspatxo i Salmorejo

Ambdós originaris del sud de la península, un anomenat Andalus i l'altre Cordovès.

Pel que fa a la tècnica culinària:

En general, el gaspatxo és una sopa freda d'hortalisses, amanida amb oli i vinagre i el salmorejo és una emulsió. Això explica per què el gaspatxo té una textura que permet beure en un tassó o en un bol mentre que el salmorejo té una textura que si es fa molt espès pot ser similar a la de la maionesa.

Tenint en compte els ingredients:

En general, tant el gaspatxo com el salmorejo, tenen molt en comú, ja que són plats freds en què s'utilitza la tomàtiga, el pa dur, l'oli d'oliva i l'all com a ingredients principals. La principal diferència és que en el gaspatxo s'usa, a més, cogombre i pebre, elements que no s'utilitzen en la preparació del salmorejo.

Encara que l'all i el pa són elements comuns al salmorejo i al gaspatxo, al salmorejo tenen més presència en usar en major quantitat. Igual passa amb l'oli, que s'usa en més quantitat en fer el salmorejo. Pel que fa al vinagre, se sol utilitzar en més quantitat en el gaspatxo.

L'aigua és un ingredient del gaspatxo, que s'incorpora en el pa, posat en remull o bé que s'afegeix a les hortalisses a l'hora de triturar-les. La presència de l'aigua en el gaspatxo fa que sigui un plat de cullera o de bol, ja que és una sopa de textura que possibilita la seva ingestió com a beguda. En el salmorejo no s'afegeix aigua excepte la de remull del pa que no s'incorpora en triturar els ingredients, pel que la seva textura és d'una crema freda espessa. El salmorejo, a l'hora de triturar la tomàtiga, pa i la resta d'ingredients es fa afegint l'oli tira a tira, i això crea una emulsió de consistència espessa gràcies també al pa.

Sobre les guarnicions: Mentre que en el gaspatxo és comú servir dins de la sopa freda uns crostons de pa, i trossets de ceba, pebre i tomàtiga tallats en brunoise com a guarnició, l'habitual en el salmorejo és acompanyar-lo d'ou dur picat i dauets de cuixot salat.

La nostra versió d'aquests plats seria la Sopa de trempó, amb una elaboració semblant però sense usar cogombre ni pa remullat.

L'altra elaboració tradicional d'estiu és l'ajoblanco.

Com ja he dit abans molts dels ingredients usats en el gaspatxo i el salmorejo són originaris d'Amèrica. Per això aquesta recepta és considerada el padrí de tots els gaspatxos, ja que és una recepta de cuina molt antiga, de molt abans de la descoberta del nou món.

Un dia ja xerrarem dels menjars blancs, perquè el salmorejo no és més que això, un



menjar blanc molt antic.

Com molta de la cuina antiga, aquesta és una recepta de subsistència, una cuina que la gent feia amb allò que tenia més a mà, en aquest cas pa dur, ametlles, aigua, alls, oli, vinagre i sal. L'ajoblanco és d'elaboració humil, que va tenir el seu origen probablement en temps de la dominació musulmana.

Com passa amb totes les receptes tradicionals, els ingredients van una mica a ull i les quantitats variaran segons els vostres gustos personals. No obstant us donem una recepta molt bàsica.

Salmorejo

Ingredients per a 4 persones:

Molla de pa del dia anterior 150 g

Aigua freda 500 ml

Oli d'oliva verge extra 100 ml

Ametlles crues 100 g

Dent d'all 1

Vinagre 2 cullerades

Sal

Elaboració:

En primer lloc remullam la molla de pa en trossos amb l'aigua freda uns minuts, fins que s'amarin bé. La reservam. Posam en el tassó de la batedora la molla remullada amb l'aigua inclosa, l'ametlla crua, la dent d'all, vinagre i sal i triturarem fins que quedi ben fi. Amb la batedora en marxa, anem tirant l'oli a poc a poc, com si fos una maionesa, emulsionant bé.

L'ajoblanco l'hem de servir ben fred, de manera que convé que el guardem a la nevera fins al moment de portar-lo a la taula. A cada plat posarem unes gotes d'oli d'oliva i uns grans de raïm blanc pelat i sense llavors. També podem acompanyar-lo amb unes bolletes de meló i uns daus de cuixot salat.

Totes aquestes receptes admetem múltiples variacions per tal de donar el nostre punt personal a cada ocasió. A la foto que acompanya aquest article podeu veure un gaspatxo amb salmó marinat.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

