

Si pens és perquè visc

Gràcies, Josep. La nostra amistat ens ve de lluny

Josep, amic coral:

Que encantat he quedat en atendre, punt per punt, la vibració de Sóller entre els teus alumnes del col·legi de les monges de la Caritat, corejada pel poble, firmant ells, en un llibre històric amb motiu de la teva jubilació, les gràcies als teus 43 anys de professor en moltíssimes assignatures, i d'haver-hi tocat totes les tecles. N'has estat administrador i responsable en la comptabilitat, i atent al personal docent i no docent de l'escola.

I, jo me pregunto: d'on prové que sols complint el deure de professor t'hagin alçat tan amunt, i que sols l'obligació d'ensenyar t'hagi fet font tan bella d'aigua neta i perfumada, de tan dolç sabor, que els ha marcat de per vida, el seu comportament, el seu treball, el seu amor?

L'amor, que te demostren tan descobert, representa la teva participació en la seva personalitat, en la seva cultura, en el seu més profund procedir. T'ho diré ben clar, Josep, no és el teu nom que estimen, són les



teves virtuts, les teves qualitats. No t'estimen sols perquè fores el seu professor. T'estimen pel teu enteniment, per la teva llestesa, per la llum que els has donat, pels teus diàlegs, per la teva comunicació, per estar sempre al seu costat, per la teva temperància, per estimar-los. T'estimen com ets i ets com t'estimen.

Josep, si m'atreveixo a ajuntar-me als teus alumnes i dir-te en veu alta com te veig, és perquè la nostra amistat ens ve de lluny. L'amistat que perdura no té res de postissura. Tu has estat tu. Jo he estat jo. Plegats hem caminat per camins diferents i, allunyats, hem sentit la nostra amistat sincera.

T'admiro en les tasques tan específiques de la teva tresca callada: dins la història profunditzes i l'allargues contant el passat i el present. Tota classe de gènere passa per les teves mans. En tu Sóller ha trobat tresors: personalitats amb noms i llinatges, Parròquies i Convents, barris sollerics carrers per carrers, casals de tota altura, institucions religioses i profanes, llocs determinats i indeterminats... Diguem, a on

no has gratat per treure de la fosca a la llum llistes de secrets històrics sollerics que mai no n'estaríem orgullosos?

Ocell, improvisat, davalles on sia, per posar la teva mirada i, picotejant, destries els annals efemèrics.

Tot ho trobes tan senzill que no et fan por els racons més obscurs.

I encara te diré més. El temps és el temps, i des de la nostra joventut xalesta i operativa hem trespasat junts, ja de professors en el mateix col·legi, ja junts hem recorregut muntanyes i voltejat platges, hem compartit nostres afeccions de lletraferits com condeixebles d'una mateixa ideologia en la recerca de l'autenticitat de dogmes i axiomes.

Jo, encara he estat a temps de conèixer ton pare i ta mare, no per passar de llis vora d'ells amb un "adéu", sinó per compartir converses, asseguts a diferents llocs. Ton pare ens feu aquest retrat, que presideix la meva confessió. Ton pare també fotografià mu mareta a la rectoria de Fornalutx en els quefers seus i, cafetera amb mà, enfront als

fogons de la cuina, preparant-nos un cafetè. Ho recordes? Acabo, unit als teus deixebles i al poble. T'agraixo de cor el que has fet i el que fas. Considero que no has estat un propietari d'empresa per enriquir casa teva. Has treballat com un bon obrer enriquant el poble, acabant escrivint llibres d'història, allargant-te dins nostre temps. Celebro que els teus llibres s'esgotin a les primeres setmanes de la seva publicació. Són com casera d'abelles que destil·len cultura, il·lustració, a través de les seves fulles que miren tan enfora que en elles pots veure el passat i el present. En la teva jubilació, per experiència pròpia t'ho dic, viuràs baix d'un cel que després d'una tempestat, es

torna més blau, més plàcid. Quan hem estat fidels a les nostres responsabilitats ens quedem satisfets molt més que aquells que en els seus quefers sols han obeït la llei per obligació, per imposició, per necessitat. A la fidelitat t'hi fermes tu, a la llei t'hi obliga una autoritat universitada, que desconeixem. Josep, jubilat, t'ha arribat l'hora dels somnis més tangibles i més saborosos que els d'abans. Passeja't pels arenals de les platges que vulguis; si vols girar-te cap enrera i mirar les muntanyes en totes les maneres, o mirar al teu davant, i contemplar el mar ara en calma, ara en tempesta, profunditza la teva intel·ligència i la teva imaginació, compara, aplica't les lliçons. Sols tenim un sol. Un sol que brilla a trenc d'alba i se posa obscur a l'hora baixa dels capvespres, abans de la nit, durant la qual somiam de veres, disfrutant de la tranquil·litat que ens mereixem.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Una estona amb Víctor Perrotte Hernández

Acabat de començar el mes de març, podem dir que la temporada turística també ja ha començat. Després de setmanes de reformes, pintura i algun més que merescut descans, poc a poc torna la vida als establiments hotelers i de restauració de la nostra vall.

Doncs també en aquestes línies, i coincidint amb l'estrena turística de la temporada 2017, estrenarem nova secció, que anirem desenvolupant de tant en tant, per tal de conèixer qui són les persones que ens esperen darrera els fogons dels principals establiments sollerics.

Avui davallarem cap al port i ens endinsarem dins la cuina del Canyís, on trobam en Víctor Perrotte Hernández (1978), que des de ja fa temps dirigeix les regnes d'un dels restaurants més antics (1954) i emblemàtics de la Platja d'en Repic.



d'ençà d'aquells anys que érem els ajudants de mestre Joan? (Aquí li ensenyo algunes antigues cartes que encara conservo d'aquella època).

- Uff! Sí que ha passat temps, hi ha plats d'aquestes cartes que ja no feim (em diu que ara que els ha vist tal vegada en recuperi algun). Altres plats encara surten de tant en tant, però en general sempre hem intentat actualitzar la carta de forma constant, però conservant l'essència d'una cuina de base ben feta i que mai sens oblidí d'on ve el Canyís, i perquè duim més de 5 dècades cuinant pels sollerics.

- Coneguem un poc més Víctor a títol personal. Estàs casat i tens una filla, que representa això per tu?

- Elles ho són tot per mi, tot el que puc els hi ho dedico. M'encanta mirar programes de cuina amb sa meva filla Noa. De na Cati, poc puc dir que no siguin paraules d'agraïment per a aquesta algaidina que me va enamorar.

- Què tens ara dins la nevera de casa teva? Estàs preparat per a una visita inesperada? Cuines a casa teva?

- Doncs resulta que sempre tenc un bon rebost de productes, i si un dia no tenc res sempre hi haurà una bona cervesa per a compartir.

- I a la tauleta de nit, que hi tens?

- Sempre tenc algun llibre de cuina, sobretot de n'Arzak.

- I quan no cuines on te podem trobar, quins hobbies tens?

- Si no sóc a casa, segur que sóc al Club de Mini-Z o fent alguna cosa relacionada amb el món del motor.

- I ja per acabar, alguna cosa que vulguis afegir?

- A la cuina se li ha de donar dedicació i estimació si volem que surti bé.

- Moltes gràcies Víctor, i segur que ens veim prest tastant alguna de les teves creacions.

- Gràcies a tu, ja sabeu on ens podeu trobar.

Nosaltres ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com. Bona setmana.

Juan A. Fernández



- Víctor, començarem directament anant al bessó de l'entrevista: perquè ets cuiner?

- Tota la meua vida ha estat vinculada al restaurant. Des de ben petit ja trespasava tot lo dia per dins la cuina. Pràcticament hi vaig néixer a dins la cuina. També el fet de tenir com a mestre en Joan Palou Ensenyat em va marcar el futur professional.

- Com a estat el teu procés formatiu? Sé que has anat a fora a formar-te, ens ho pots explicar?

- Vaig començar la meua formació reglada a les ordes de Pedro Carriquí a l'institut de Sóller, després he anat passant per altres restaurants com el Bens D'avall (Sóller) o Can Jaume (Deià). Després l'any 2001 vaig partir 8 mesos a treballar amb Juan Mari Arzak a San Sebastià. Sempre que puc intento anar fent curssets de formació. Sóc autodidacta (i molt crític amb mi mateix) i moltes hores treballant amb en Joan.

- I la conciliació familiar?

- La feina de cuines és molt dura i esclava, però sempre intento que els berenars siguin en família. Durant la temporada de feina se fa costa per amunt, però és el moment de la feina i l'hem de fer. Quan tancam, durant un parell de mesos, la cosa canvia. T'ha d'agradar molt aquesta feina per voler fer-la. Sé que la meua dona, na Cati, i la meua filla, Noa, a vegades pateixen per aquesta feina que tenc, però sempre que puc les intento compensar. Parlant i amb una mica d'organització tots els projectes es poden dur endavant.

- Què és el que t'agrada més cuinar?

- Sense dubte peix. És un producte molt versàtil i molt agraït.

- Hi ha un tòpic que diu que els cuiners són bons menjadors, en el teu cas és cert?

- I tant que m'agrada menjar bé, i a qui no! M'agrada descobrir noves textures i sensacions a través del menjar. M'agrada tot, però si m'he de decidir per un plat triaria els caragols o un tàrtar de tonyina vermella. No sóc gens sibirita ni triat, però sé quan la feina està ben feta i el producte és bo, i això ho valoro molt. Normalment no em sol posar massa exigent amb el que me donen, estic obert a tot. Ara, si no és bo un lloc, tal vegada no digui res, però no hi torn.

- Jo he fet feina al Canyís fa alguns anys (1993-1994), com ha canviat la cuina