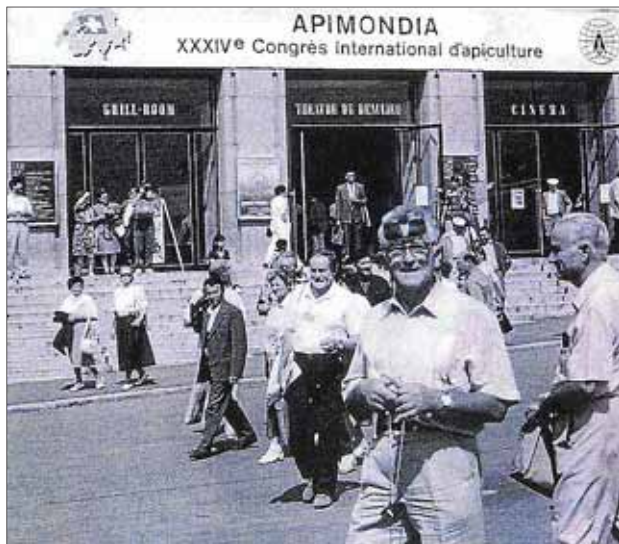


Divulgació

## Conversant amb el Pare Barceló (i III): L'edat d'or

**A**ls articles anteriors vàrem conèixer la vida del Pare Barceló, des dels seus inicis a Lluc, la seva iniciació a l'apicultura i algunes anècdotes de la seva estada a Madrid.

“Llavors, al 1978, em destinaren per segon pic a Sóller, i aquí és el que jo li dic la meua edat d'or. Aquells 38 anys seguits a Sóller va ser per mi una època de resplendor. Va ser quan fundàrem la “Asociación Balear de Apicultura”, de la qual jo era l'ànima, encara que el primer director fos un metge. Aquest home al cap de dos anys va renunciar. Aleshores vaig ser elegit pel càrrec de president durant els següents 12 anys. A part d'això, vaig ajudar a muntar molts abellars, donava conferències per tot Mallorca, i durant un grapat d'anys el govern em va subvencionar per donar conferències tres anys seguits a Menorca i tres a Eivissa i Formentera. L'objectiu d'aquestes conferències era actualitzar l'apicultura de les Illes Balears. Durant aquesta època vaig participar de congressos nacionals, i fins i tot d'un congrés mundial a Lausana, Suïssa.



Durant aquesta època també vaig escriure dos llibres; el primer va ser “El món de les abelles a Balears”, del qual es varen vendre 1500 exemplars amb un any. Llavors el cap de tres anys vaig publicar “El mundo de las abejas al alcance de todos”, del qual no sé quants exemplars s'han editat, ja que li vaig dir a l'editor que com a pago tan sols volia 300 llibres, que els he regalat quasi tots menys uns pocs que me queden. (S'ha de dir que al principi de l'entrevista a mi també em va regalar un exemplar firmat, pel qual estic molt agraït).

A més de deixar l'abellar de Lluc ben muntat, en vaig muntar un altre a Sóller, arribant a tenir una cinquantena de caeres a Son Angelats, i un altre a Porreres, a una finca que l'hi deien Ses Puntes, que era propietat d'un nebot meu. Així doncs, cuidava tres abellars: Sóller, LLuc i Porreres, amb un total de cent i pico de caeres. Molt sovint anava a Lluc, on anava a veure la Mare de Déu i a passar revista a les abelles. Igualment anava al meu poble a veure la família i les meves abelles porrerenques.

És cert que l'abellar de Porreres me queia un poc més a esquerra mà, però el que va

passar fou que el meu nebot sempre em demanava més abelles perquè pol·linitzessin millor els arbres. Després de comprar-me un cotxe, va ser possible muntar-lo amb un vintena de caeres que em donaven molta mel. Desgraciadament, fou el primer abellar que vaig haver de deixar quan començava a tenir anys i eren molts de quilòmetres per fer jo tot sol. Al final el vaig regalar als nebots perquè el duguessin a mitges amb algun apicultor. Els vaig insistir que continuessin amb l'abellar, però el fet és que després de 5 anys ja no hi quedaven abelles. Darrerament, prop ja dels 80 anys, vaig regalar a la comunitat de Lluc les abelles que tenia al Santuari, apunt ja de treure la mel. Aleshores em vaig quedar únicament amb l'abellar de Sóller. Finalment als 89 anys vaig ser destinat a Sant Honorat, deixant les abelles de Sóller.

A Sant Honorat, vaig rebre bones ofertes per comprar-me les abelles de Sóller, però jo no les volia vendre, i vaig fer un contracte amb qui aleshores era el batle d'Algaida, Francesc Miralles, per traslladar les caeres a una finca gran que té, que es diu Son Lluc. Vàrem quedar que les abelles eren meves i

que ell faria la feina i que jo intentaria dirigir-lo i ajudar-lo amb tot el que pogués, i que cada tretze de mel la mos repartiríem al 50%. Ell quedà ben content i jo també. Així podria tenir abelles fins el darrer moment de la vida. Això és la meua història i la del meu contacte amb les estimades abelles, que tant de bé fan a la humanitat, fecundant els seus arbres fruiters i conservant la flora de la Terra. He contat tot això, perquè ja estic a punt de fer 92 anys, i sent realistes, no tenc molts anys de marge (comenta el Pare Barceló amb to humorístic i amb una rialla a la boca), i a part d'això en

voler podem tornar a veure'ns per parlar amb més en detall de les abelles”.

Tot seguit d'acabar l'entrevista vàrem parlar a prop d'una hora de diferents qüestions, i una de les coses que em va dir crec que és interessant reflectir-ho aquí, perquè descriu molt bé la forma de ser del Pare Barceló. Em va dir: “Jo a vegades predic que tenc una fe molt profunda, que és creure amb una cosa que no has vist, perquè si ho has vist ja no és fe, és certesa. Però com Jesús ens predica a l'evangeli, jo només procuro viure el màxim possible en aquest món, que l'altre ja vendrà”.

Després d'això el vaig acompanyar fins al Santuari de Cura a veure la Mare de Déu, ja que ell cada dia puja a peu de Sant Honorat al Santuari, però per mor de l'entrevista se li va fer tard per pujar i baixar, però per baixar encara quedava temps.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

## Història de la Mostra de Cuina Mallorquina (I)

**H**i ha coses i fets que creen història i un d'ells va ésser la Mostra de Cuina Mallorquina (en la seva versió original). Encara recordo aquelles trobades, primer al Passeig del Born (1985 - 1989) i després a Ifeбал (fins 2008 en la 24ª edició), carregades de sensacions, un lloc de trobada on podies provar amb una passejada totes les propostes gastronòmiques per un parell de cents de pessetes, i després per 3 o 5 euros. En aquelles trobades també aprofitàvem per a xerrar amb cada cuiner i no era estrany trobar “tertúlies gastronòmiques” improvisades entre els diferents estants.

Però tot acaba; i amb l'eliminació de la nau d'Ifeбал per a construir el futur Palau de Congressos, la mostra va canviar de format (2009- 2011) i, al meu parer, va perdre part del seu encant. L'any següent en la 24ª edició es va dur a terme al Palma Arena (també canvià el nom) i durant els anys següents es va organitzar la mostra elaborant un cartell de locals on es pot anar a degustar a cada lloc la seva proposta (no dubto de la qualitat dels actes a partir d'haver de sortir d'Ifeбал, però el seu encant, aquells taules amb tovalles vermells a quadres aquells plats de fang i aquells ambient i oloreta, ja no s'han tornat a repetir).

Cal dir que fins l'any 2007, es va venir realitzant un receptari on es podien veure les receptes de la Mostra de Cuina. En total s'han realitzat fins aleshores 27 edicions fins l'any 2011.

### Dades importants Mostra de Cuina

- Primera Mostra de Cuina Mallorquina: 1985.
- Darrera Mostra de Cuina Mallorquina: 2011 ( 27ª edició).
- Llibres de cuina editats fins 2007: 23ª edició.
- Edicions al passeig des Born: 5 (1985, 1986, 1987, 1988, 1989).
- Edicions a Ifeбал: 17 (1990- 2007).
- Edicions al Palma Arena: 1 (2008) i canvi de nom (sols aquest any).
- Edicions amb format restaurants: 3 (2009-2011).
- Organitzador: Associació Empresarial de Restauració de Mallorca. 1985.

En aquella primera edició, en el debut de la Mostra de cuina, hi participaren 18 restaurants; que durant 6 dies oferiren les que foren les primeres degustacions d'un esdeveniment que es perllongaria durant 27 anys. Ca'n Mateu, Parlament, Rififí, Ciros o l'Escola d'Hoteleria, foren alguns dels establiments que oferien un tast dels seus plats.

Aquells primers dies de maig del 1985, la mostra es va muntar al passeig des Born, d'on no partiria fins 5 anys després. Era Manuel Julbe Sáez el president de la



Associació de Restauració i qui fou l'encarregat de presentar la Mostra. Aquell any es va editar una petita carpeta amb fulles on s'explicaven les receptes presents a la “festa”. Aquest format de publicació sols duraria un any, ja que a partir del 1986 el receptari ja passaren a tenir format “llibre”.

Recuperam (tal i com es va publicar) d'aquell any una recepta que oferí el restaurant Celler ca Vostra del Port de Pollença.

### Guàtlleres amb pilotes

**Ingredients:** Guàtlleres, carn picada de porc, ous, nou moscada, pebre bo, moradui, alls, julivert, herba sana, canyella, vi ranci, sal, patates, esclata-sangs, oli, ceba i tomàtiga.

**Elaboració:** Dins una greixonera se sofregeixen les guàtlleres i les pilotes. Se treuen de la greixonera i amb el mateix oli se fa un sofregit de ceba i tomàtiga, a continuació s'afegeix el brou. Després s'hi afegeixen les guàtlleres, pilotes, esclata-sangs i patates tallades de forma escantonada i, per últim, el capolat amb el vi ranci.

A diferència dels anys que vindrien, en aquella primera ocasió el receptari no portava la fotografia del plat. Sobrassada amb suquet, sopes de matances, calamars farcits, peix a la mallorquina o gambes de muntanya varen ésser alguns dels plats que es varen poder degustar en aquella mostra de 1985.

L'organització fou a càrrec de la associació empresarial de restauració de Mallorca. Bon profit i bona setmana . Podeu ampliar informació, més imatges i més detalls a [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) o a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2016/02/historia-de-la-mostra-de-cuina.html>

Juan A. Fernández

