

Col·loquis dels dissabtes

Maria Teresa León

Va néixer a Logronyo el 31 d'octubre de 1903 i va morir a un geriàtric dels afores de Madrid el 13 de desembre de 1988. Tenia en el moment de fer el gran viatge o d'emprendre el gran somni 85 anys. Va passar la seva infància entre Madrid, Barcelona i Burgos. A Madrid va estudiar en el Col·legi del Sagrat Cor, de Leganitos, d'on fou expulsada per esser una nina massa rebel. Són paraules seves: "M'agrada quan els francesos diuen 'femme de lettres', això mateix, una dona de lletres, una rera l'altra, no de paraules, només lletres, lletres lliures, com aquelles que ens servien a la sopa del Col·legi del Sagrat Cor. Lletres que suren perseguides per la cullera on van a morir. Varen compondre dins el plat el meu nom alguna vegada? Mai m'he tornat a sentir més lletrada, mai he tornat a sentir més reverència per l'estat de la meua inquietut, per aquesta curolla diària en carn pròpia que em dona l'escriptura..."

-Molt ben explicat això de l'escriptura vocacional...

-Maria Teresa León va conèixer el poeta Rafael Alberti l'any 1930. S'enamoraren. Físicament feien molt bona parella i intel·lectualment es comprenien i



es completaven. La parella perfecta. N'Alberti arribava a ella després d'una intensa depressió. Ho deia així: "Quan tu vares aparèixer, jo estava patint dins l'entranya més fonda d'una cova sense aire i sense sortida. Bracejava dins la fosca, agonitzant, escoltant una angoixa que aletejava com el bategar d'una au imperceptible. Abocares sobre mi els teus cabells i jo vaig ascendir al sol i vaig veure que era l'aurora tot cobrint una alta mar en temps de primavera..."

-Molt hermós el sentiment. I ben descrit.

-L'any 30 un biògraf diu: "A Madrid algú s'adona que el poeta Alberti ha desaparegut. Sembla que se n'ha anat amb la seva parella. Qui és aquesta George Sand que ha raptat al Chopin-Alberti? És un nou idil·li a l'estil de Valldemossa? I així era. Anaren a Mallorca. Passaren uns dies al Port de Sóller. Després a Eivissa. I finalment a París. A Maria Teresa

León els ulls se li omplien d'imatges com les que feia servir a les seves narracions: "El far, allargat dins la mar, el més lluny possible del

diable, sobre una mena d'illot. Els dies de tempesta es deixa rentar per les ones..." En la ciutat de Sóller d'aquell moment, la premsa parlava dels sòlleric establerts a França, que anunciaven els seus negocis, des dels grans magatzems d'ultramarians a les botigues més modestes..." El xicot arribava a la porta amb gana, tot pensant en la sopa que trobaria sobre la taula. Per a ell, la fruïteria, els sacs de patata, l'olor a terra de davall la terra, les taronges amuntegades, les caixetes de panses..."

-Què passava?

-Que li era indiferent. Allò que veim cada dia de feina i que ja no ens crida l'atenció...

-S'entén.

-Però les coses es posarien difícils. Vendria la guerra civil i llavors l'exili. I tanta sort que no hi deixaren la vida. Des del 1939 fins el 1977 hagueren de viure a l'estranger, França, Rússia, Argentina, Veneçuela, Itàlia... Va escriure un relat que titulava:

Moriràs lluny! "Es sentia oblidat en aquell indret on és assentada la trajectòria de la vida i ho deixaven sobre la platja, com una sabata vella que ni l'oneig vol. Podria creure que aquelles altes hores espigades de roses li suposarien un blindatge suficient? Estava alerta a qualsevol errada que controlàs la seva mà, la seva ment, els seus mostatxos negres, les seves parpelles..."

-Quines coses!

-També feia dir a un dels seus personatges: "Si mor a terra estranya, lluny d'allà on vaig néixer... Qui tindrà pietat de mi? Si em mor em sortirà una rata blanca per la boca o un ocellot o un dragonet... No em deixeu morir amb tots aquests desitjos de córrer, de volar, de marxar. Què poc fet perquè el meu cor no se'n vagi?"

-Sí. Tot és un anar i venir en aquest món-

-De Maria Teresa conta la seva filla Aitana: "Em causa dolor pensar que la meua mare, a causa de la seva malaltia, no s'adonava del retorn al seu país. Cents de persones l'esperaven a l'aeroport, amb banderes i proclames. Ella feia la mitja riulla... sense adonar-se de res..."

-Quina llàstima!



Miquel Ferrà i Martorell



Una soca... art urbà



Una soca, inspiració amb olor de fusta morta quan l'artista toca porta i dona una solució: aprofita l'ocasió i proposa una escultura, agràida la natura es deixa bé moldejar i tothom podrà admirar un bocí més de cultura

Poble artista i artesà de gent que farà història i es quedarà a la memòria l'arbre que en Lluís sanà

Moscard

Parlem de cuina

Sarsuela o caldereta

L'altre dia xerrant a classe amb una companya, vàrem començar a dirimir sobre si existia alguna diferència entre una caldereta o una sarsuela. I és que segons on cerquis la informació, ja sigui a llibres o internet, sembla que, més enllà de les diferències lèxiques, no n'existeix cap altre de significativa entre els dos termes.

Segons la RAE, es defineix com a caldereta el guisat, originari dels pescadors, que se fa cuinant peixos frescos amb sal, ceba i pebre, entre altres ingredients. També la defineix com un guisat, originari dels pastors, que se fa amb carn de xot o cabrit. Per l'altra banda, també la RAE explica el que és una sarsuela: Plat consistent en diverses classes de peixos i mariscs condiments amb una salsa.

Revisant llibres he trobat diverses receptes, però quasi sempre de caldereta o caldera: Caty Juan de Corral (Cocina Balear) fa una cassola de pescador, Bep Al·lès (la cuina del peix al parenòstic mariner) ens fa una caldera de Xerna. No obstant això, a dos llibres he trobat ambdues receptes: Blanca Serrano al llibre Cocina Española ens dona fins a 9 receptes de Caldera /Caldera/ Caldeirada i

una de Sarsuela de peix a l'estil català. Calderetes tant de peix com de carn. Jaume Fàbrega (La Cuina Catalana, n°IV) ens ofereix dues calderetes de peix i una caldereta de llagosta i una sarsuela. Analitzades les receptes, sí que és cert que trobam algunes semblances i algunes diferències, el que no sé si serien tantes com per no confondre'ls fàcilment.

A saber:

- 1) Més o manco queda clar que una caldereta pot ésser de peix o carn (xot quasi sempre) i una sarsuela sols de peix (encara que també se'n fan de carn (però de porc i vedella).
- 2) El nom de Caldereta té un origen fent referència al recipient on es cuina i aquesta es pot servir amb el peix apart o no. La sarsuela no té un origen tant clàssic o antic i tindrien un origen conjunt amb el boom turístic o un poc més enrere, ja que era un plat molt habitual a les zones turístiques costaneres dels anys 30
- 3) La Sarsuela, si es fa amb llagosta, rebia el nom d'Òpera.
- 4) La caldereta podria dur pa o crostons.
- 5) Això sí, aquestes receptes no eren un pretext per usar el peix sobrant, tot el contrari: sempre s'empra peix

fresc i bo.

6) Jaume Fàbrega diu que la Sarsuela seria substituïda pels suquets.

Arribats a n'aquest punt, i amb les conclusions que cada un opti per bones; podem dir que aquest és un plat que, sens dubte podem classificar d'excel·lent. I això no ho dic perquè sigui ni millor ni pitjor que qualsevol altre, sinó per la quantitat o, millor dit, la varietat i qualitat



dels seus ingredients.

La meua recepta de caldereta o sarsuela de peix i marisc. (a partir d'ara les anomenaré com a sinònims, o no)

INGREDIENTS (per a 4 persones): Per a la salsa: 2 cebes; un pebre vermell i un altre verd picats menuts; un tassó de tomàtiga triturada; mig tassó de conyac; un tassó de vi blanc; 2 dents d'all picades; 1 fulla de llorer; 3 culleretes de pebre vermell dolç;

1 cullerada de pebre blanc; 1 pebre de banyeta; una grapateta de julivert; tres quarts de litre de fumet de peix o marisc; sal i oli d'oliva de Sóller

Marisc i peix: 1 llamàntol d'uns 750-1000 grams, 12 cloïsses bones grans; 2 nècores (tot això viu); 10 llagostins; 4 rodanxes petites de lluç; 1 llobarro sense cap d'uns 400-500 grams tallat en rodanxes i 4 rodanxes de llenguado o turbot. Evidentment tot ha d'ésser ben fresc.

Preparació: Primerament anem a preparar la salsa. Per a això, en una cassola posem un bon raig d'oli, quan està bastant calent, tirem la ceba ben picada, el pebre verd i vermell també picat i anem ofegant a poc a poc. Quan ja està ben daurada la ceba i el pebre, afegim l'all i daurem suament i el pebre bord. Un cop daurat l'all juntament amb l'anterior, afegim el conyac, el vi blanc, el llorer, la tomàtiga, el picant per donar-li una mica de gràcia. Ofeguem tot junt bé, deixant reduir a foc molt lent i salem lleugerament, comprovant la textura de la salsa, que sigui lleugerament espessa

D'altra banda, un cop ben net tot, tallem el llamàntol i el peix a rodanxes, les nècores en meitats i incorporem a la salsa, juntament amb les cloïsses i els llagostins,

tirem el grapatet de julivert i cobrim amb el fumet deixant coure tot lentament fins que estigui fet. Hem de posar sota el marisc i el peix a sobre, rematant amb les cloïsses i llagostins adornant o col·locats amb una mica de gust o ordre. Col·locant el peix a sobre evitarem que se'n cogui massa i es desfaci al servir-lo.

Una altre versió que a vegades també faig i que li dona un toc diferent, és la d'enfarinar primer el peix i fregir-lo una mica dins el recipient on farem la salsa.

D'aquesta manera, aconseguim l'efecte maillard que tant m'agrada i que del que ja n'hem parlat en aquestes pàgines. Podeu triar els dos sistemes i quasi que aconseguireu dues receptes diferents. També millor si ho feim tot dins una greixonera de test. Es serveix en la mateixa cassola. I hem de tenir en compte la capacitat del recipient perquè no quedin amuntegats els ingredients.

Normalment sol sobrar salsa i algun que altre tros de marisc o peix. Amb aquestes sobres es pot preparar, l'endemà o l'altre, un magnífic arròs (aquesta idea va de regal)

Juan A. Fernández

