

Divulgació

Conversant amb el Pare Barceló (I): Infància

Aquestes setmanes coneixerem un poc més Don Bartomeu Barceló Roig, més conegut a Sóller com a Pare Barceló, natural de Porreres, nascut el dia de Tots Sants i complits els 91 anys, anant cap als 92. Parlant amb ell vaig poder veure una persona molt vitalista, pot ser millor amb molts d'anys, però mai vell. Actualment vivint a Sant Honorat, al puig de Randa, lloc paradisiàc on poder meditar i viure tranquil·lament, dedicant a parts iguals el seu temps entre el jardí, caminar, i sempre que és possible, cuidar de les abelles que l'han acompanyat quasi tota la seva vida. En un principi, la meua intenció era tan sols fer una entrevista com les de sempre, per poder internar-nos un poc al món de les abelles, però en parlar amb una persona amb tant de món i tan intel·ligent, les intencions que tenia varen haver de quedar en segon pla, ja que s'aprèn molt més escoltant que fent preguntes. Per tant, ara us contaré tot el que ell em va contar a mi:



- "Jo vaig entrar de Blavet de Lluç el 1934, a nou anys i mig. Allà vaig fer tots els meus estudis primaris, secundaris i seminarístics, i en vaig sortir capellà l'any 1949. Aleshores Lluç era un seminari complet, major i menor.

La meua trajectòria com a apicultor va començar a Lluç l'any 1939, el mateix any que va acabar la guerra civil, als 15 anys. Tot va començar amb la dotzena de bucs, o caeres, que hi havia allà. Eren quasi prehistòriques, amb el sentit que els quadres no es podien revisar perquè estaven aferrats al sòtil. En aquell moment, el Pare Miquel Ripoll, administrador del santuari, va voler fer el "trasiago", és a dir, canviar les comunitats apícoles que vivien a dins dels bucs antics, a caeres modernes amb quadres movibles, més fàcils de revisar per saber si hi ha menjar suficient o si pateixen alguna malaltia.

Per fer això vàrem cercar el que per ventura era el millor apicultor de Mallorca, que vivia a Fornalutx, conegut com a Mestre Pere Penya. Aquest home havia estat a França molts d'anys, on havia conegut les novetats apícoles. Per venir fins a Lluç ho feia a peu, estava dos o tres dies i se'n tornava un altre pic a peu. A més tenia una cama de fusta! Mai va voler cobrar amb doblers, i tan sols demanava com a tota

paga, menjar i algú que li tiràs fum en manejar les abelles. Però Mestre Pere tenia mal geni i no tenia gaires amics, encara que fos molt bon home. El que va passar és que un criat de Lluç se'n va encarregar de tirar el fum, però encara no feia una hora que s'hi havien posat i va tornar tot enfubiolat i va dir que no volia tornar fer feina amb aquell home per res del món, que si feia falta se'n anava de Lluç, però que no el podia sofrir més. Hi anaren altres criats i passà "idem de idem de odem".

Aleshores, em faltava poc temps per anar-me'n de Lluç. Vingué el Pare Ripoll tot apurat i em va dir: "Bartomevet, no me podries fer es favor d'anar a tirar fum a aquest home?". Tot d'una li vaig dir que si, ben content. Me vaig posar el vestit d'apicultor, i vaig anar a ajudar a Mestre Pere. Des del primer moment vaig voler saber cada cosa el que era i com funcionava tot; On és sa mel? Això groc que és?...

Totes aquelles feines que férem em varen entusiasmar, i quan Mestre Pere va tornar al cap de quinze dies, va dir que com ajudant només volia al nin porrerenc. I jo més content que unes pasqües, perquè m'encantava la feina, i a més m'alliberava d'anar a les escoles.

Després quan va tornar al cap de quinze dies més per veure com havia anat la cosa, jo ja el vaig ajudar en tot, traient quadres i tirant fum. I aquesta tercera vegada em va dir que ell em tiraria el fum i que jo havia d'actuar. M'anava dient: "Amem, treu sa bresca, fes això, fes allò..." I quan estava a punt de partir, se'n va anar al Pare Ripoll i li va dir que aquell nin porrerenc ja sabia caminar tot sol, que a ell amb sa cama de fusta li feia molt mal venir. És a dir, li va dir que me n'encarregués jo, i si havia qualque problema que el cridéssim. I així ho férem, i jo vaig quedar com a encarregat de les abelles".

Fins aquí hem conegut la seva infància, les següents setmanes podrem conèixer la resta de la seva vida.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Els darrers dies. Coca de raissons

Molta gent pensa que avui és el dia de Carnaval; de fet entre ses Ruetes d'ahir i ses Rues d'avui i demà, aquest cap de setmana totes les nostres contrades s'ompliran de bauxes i balls de màscares.

Però lo que molta gent no sap és que estam en "els darrers dies" de Carnaval; de fet aquesta festivitat un temps enrera es deia així "Els Darrers Dies". Realment el temps de carnaval o carnestoltes és el que va des de Nadal al dimecres de cendra (que és el primer dia de la Corema), i la festa dels "darrers dies", que celebrem ara, va des del dijous llarder (que fou dijous passat dia 4) fins als dimarts que ve.

Aquests "darrers dies" eren la culminació, en major o menor mesura, de les activitats que es desenvolupaven els dies de carnaval. El carnaval és una exaltació dels plaers de la carn (carnals); la festa de la carn. Com és obvi, etimològicament Carnaval prové de la paraula carn, i per això les denominacions de les celebracions dels dies de carnaval també tenen etimologia càrnica, com el Dijous Llarder, que prové de la paraula Llard (saïm).

Els balls de màscares, cap el segle XVIII i XIX, eren comuns a totes ses classes socials. Segons ens conta Lluís Ripoll en el seu llibre "Nuestras cosas", a finals del segle XIX hi havia a Ciutat una dotzena de sales que organitzaven balls de màscares, essent de les més famoses *La Protectora* i *La Assistencia Palmesana*, però el ball més distingit i amb mes classe era el que s'organitzava al *Círculo Mallorquí*. Recordar que disfressar-se és una costum molt antiga, de fet els romans de l'Antiga Roma ja la practicaven en les seves trobades festives. Com a curiositat quasi tots els locals que organitzaven balls de màscares imprimien uns litografies amb la invitació per al ball, invitacions per homes i invitacions per a dones, sense les quals no podies entrar i es garantia una assistència paritària a la festa. Els dies de Carnaval, acabaven "els darrers dies" amb la Rua. Tota una desfilada de cotxes i carruatges i carrosses, que a la primeria, a Palma, es duia a terme al passeig del Born fins al Teatre Principal. També apuntar que no sempre s'ha pogut celebrar el carnaval, ja que ha passat per èpoques de prohibicions, però això ja seria tema per a una altre tertúlia.

Del menjar

Venim de Nadal, que és una festa on les trobades gastronòmiques abunden, hem continuat amb les orgies càrniques de ses torrades de Sant Antoni i San Sebastià, de fet es cap de setmana passat encara era possible veure'n qualcuna, on és torrava carn de ses matances recent celebrades. I ara acabam aquests dies de la festa de la carn (Carnaval) amb les ensaïmades de tallades i encarbassat i les coques de raissons. Tot això per a deixar els rebosts nets de la carn fresca i que es podia fer malbé durant la la Corema que anava a començar, temps de dejuni on no es podia prendre carn fins passat el Diumenge de Pasqua, o el dissabte, i fins hi tot els més polissons, tot just acabada la processó del divendres Sant, ja corriem a degustar les primeres panades que ses nostres mares havien cuinat.



Aquest dies, era costum (ja desapareguda totalment) de regalar fruites i caramels als amics i familiars, per tal de simbolitzar el desig de que la resta d'any estigués ple de prosperitat, d'aquí el costum de regalar caramels a les Rues i processons.

La Corema era el contrapunt al carnaval; dejuni, abstinència de la carn, austeritat a la cuina. Si durant els "darrers dies" el signe gastronòmic era l'ensaïmada de tallades, a la Corema ho era l'abstinència de qualsevol excés tant salat com dolç, llevat de la dispensa que rebia el codonyat, que era el dolç permès.

Verdura, llegums, peix, sobre tot arengades, i bacallà salat, que així ens l'ofereix la Jaia Corema i ses avies de Menorca. Però de menjar de Corema ja aprofundirem en una altre trobada gastronòmica.

Coca de raissons

Temps de Carnestoltes i aquí, a Mallorca, és típica la coca de raissons amb sobrassada. Els raissons són els trossets que queden en escalfar el saïm de porc al foc, que es va fonent a poc a poc. Hem de deixar al foc el saïm fins que quedin bocinets daurats i cruixents. Després es cola i es premsa per extreure tot el líquid. Es sol colar amb un drap de fil.

Ingredients: 300 gr. farina, 4 ous, 130 gr. oli, 40 gr. de saïm, 230 gr. aigua, 300 gr. de sucre, 1 sobre de llevat (tipus canari), 250 gr. de raissons (els trituram al nostre gust, abans d'afegir a la massa, hi ha a qui li agrada trobar els trossets i altres prefereixen triturar fins que quedin com una pasta).

Elaboració:

- 1- Muntar els blancs d'ou a punt de neu i reservar.
- 2- Batre els rovells amb el sucre fins que doblin el volum, afegim l'oli i la mantega i seguim batent.
- 3- Afegim l'aigua i la farina amb el llevat, batem fins aconseguir una massa homogènia.
- 4- Incorporarem els "raissons" i mesclam una mica més.
- 5- Amb una espàtula incorporarem els blancs d'ou a la massa.
- 6- Aboquem al motlle i posem els trossets de sobrassada per sobre.
- 7- Posem al forn 30 min. A 180° (sempre un poc més de temps si la coca es gruixada). Empolsar de sucre glass per sobre.

Bona setmana i bon carnaval.

Juan A. Fernández

