

Divulgació

# Sollerics il·lustres

Aquestes setmanes passades hi ha hagut varies notícies sobre l'estament eclesial que afecten d'una manera o altra a sollerics. Com a notícia d'actualitat, Ramon Lladó va ser nomenat nou canonge de la Seu, i en clau històrica el Grup de Recerca i Estudis Sollerics dedicarà les seves jornades d'enguany a la figura del Bisbe Nadal.

Avui en dia pot ser difícil comprendre la importància de les figures eclesiàstiques, però resulta que fins no fa tant, els càrrecs eclesiàstics tenien un gran impacte polític i social, com bé demostra que el Bisbe Nadal formés part de les Corts de Cadis. Resulta que com sempre, mirar i jutjar els actes passats amb la mirada d'avui és el més senzill, però des del meu punt de vista no és l'opció correcta. Les figures històriques pertanyen a una època, amb una realitat social i un pensament molt diferent del d'avui. Per exemple, a una societat on la gent normal no tenia una gran formació, a diferència d'avui, on quasi tothom té una formació bàsica i molta gent carrera universitària, molta gent intel·ligent que cercava tenir una formació, no tenia més remei que acudir als seminaris.

De fet, hi ha hagut molts més sollerics que han ostentat càrrecs eclesiàstics, que també han tingut el seu impacte a la ciutat de Sóller. Com que jo no sóc ni molt menys ni un especialista ni un estudiós d'aquest àmbit, les ressenyes que conec es remunten tan sols a familiars, però no deixa de ser un indicatiu de la importància de Sóller en aquest àmbit.

Per exemple, a la visita anual que fa Josep Morell (per molts de nosaltres Don José) a la parròquia de Sóller, ens va explicar com l'única làpida que es pot veure en l'actualitat dintre d'aquesta església és la del Bisbe Mateu Colom (1879-1933). Aquest fet es deu, a què una altra vegada la figura del Bisbe Colom no va ser tan sols religiosa, sinó que també tingué la seva vessant política, i el fet que els sollerics de l'època l'interessin en aquesta posició d'honor, just davant l'altar major, inclús amb grans discussions amb el govern de l'època ho demostren. Es pot entrar a discutir els pros i contres de la seva intervenció històrica, sobretot en un moment on amb una intencionalitat política s'intenta treure punta a tot el que té a veure amb la segona república, però el que no es pot negar és que va ser una figura que



Andreu Oliver



tingué la seva importància.

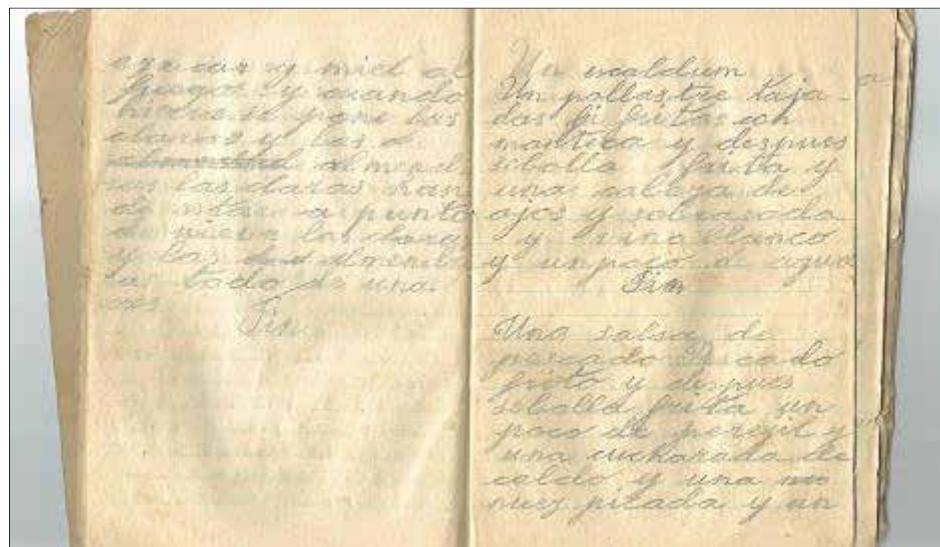
Com a exemple d'això és com ja el 1922, al cap d'un any que Mateu Colom fos nomenat Bisbe auxiliar de Toledo, l'ajuntament de Sóller encomanà a Jeroni Pons l'escriptura de la seva bibliografia, que comença explicant com el dia que va ser proposat com a bisbe auxiliar, tocaren les campanes de la Parròquia, i a la següent sessió de l'ajuntament el declararen fill il·lustre de la ciutat de Sóller. Com a detall, remarcar que aquest llibre està escrit en mallorquí, començant pràcticament el pròleg amb una cita de Costa i Llobera que diu «convé demostrar que la nostra llengua



serveix per tot, si la volem enlitrir com a idioma literari», fent a la vegada defensa de la llengua castellana, sense intentar posar-ne cap de les dues damunt l'altre. Com a exemples de la importància cultural del Bisbe Colom, he pogut trobar ressenyes de com va ser membre de l'Acadèmia d'Història de Bogotà, de l'Acadèmia de Ciències de Cadis i de l'Acadèmia de Belles Arts de Saragossa. En la seva bibliografia que he mencionat anteriorment, també dona especial importància a la defensa que feia del mallorquí, de com per exemple «el nou bisbe solleric, en la bella conferència que va donar, temps enrere, en el Foment Catòlic, cantà un himne enyorívol a la dolça llengua apresada del llavi matern, i es dolgué de no poder usar-la, ja que en sa llarga ausència havia hagut de circumscriure l'ús d'ella a la vida íntima, al soliloqui, a la meditació».

A ca nostra, també sempre s'ha parlat del Canonge Oliver, que igual que el Bisbe Colom, també dona nom a un carrer de la nostra vall. En aquest cas, Josep Oliver Coll (1849-1917) no va arribar a bisbe, però ostentà càrrecs importants, com a canonge de la Catedral d'Eivissa, capellà major de San Francisco el Grande de Madrid, així com degà de la Seu de Mallorca, i també va tenir la seva importància en el desenvolupament del Sóller que coneixem avui en dia, però degut a tota la multitud de coses que va fer, ja ho tractarem en següents articles.

Parlem de cuina



## Cuina amb gust vintage

Per aquesta setmana recuperaré algunes receptes de cuina de fa uns anys, receptes casolanes, d'aquelles de tota la vida. Receptes extretes d'una plagueta manuscrita on s'hi apuntava el dia a dia de la cuina d'aleshores. Transcriuré les receptes tal com varen ser escrites per tal de mantenir aquesta essència «clàssica». Esper que us agradin i que les proveu i que al mateix temps us transportin a n'aquella cuina del «xup-xup» que avui en dia tenim un poc oblidada.

Un parell d'apreciacions abans d'endinsar-nos dins les esgrogueïdes pàgines:

\* Cal remarcar que en aquest tipus de documents sols s'hi apuntaven les receptes complicades de recordar per al cuiner o cuinera. I a vegades ni tan sols s'hi apuntava la recepta completa, sols aquella informació susceptible d'oblidar-se amb facilitat.

\* Les mesures usades solien ser les establertes (i personals) de cada autor. Podem trobar: grapades, tasses, mesures i xicres, mesclades amb lliures, unces i grams. Cal fer un estudi a fons de cada recepta (i alguna prova) abans d'actualitzar-la.

\* Com a norma general tenim que una tassa o tassó equival (i no sempre) a uns 2 o 2,5 dl de líquid. Ses tasses solien tenir menys capacitat (1,5 dl).

\* Una unça equival a 33 grams. Una lliura són 12 unces i uns 400 grams.

\* Una cullerada equival a 15 ml.

\* Una grapada (quasi sempre d'arròs), equival a una ració que són uns 75 grams.

No seguiré l'ordre de la plagueta, ja que hi ha apuntades receptes dolces i salades sense criteri establert; de forma que els aniré escollint per tal de formar uns «menús» i així podreu tenir la proposta gastronòmica completa.

### Menú 1:

Bacallà a la biscaïna

Escaldums

Estrelles

«Un escaldum.

*Un pollastre tajado y frito con manteca y después cebolla frita y una cabeza de ajos y sobrassada y vino blanco y un poco de agua. Fin».*

«Bacalao a la biscaïna.

*Hacer el bacalao a trozos como para freir y primero lo hare hervir y después dentro una rostidora bien compuesto y pan raiado con sal espicias y pimiento colocado encima del bacalao y también 5 o 6 aceitunas y unos cuantos pimientos tostados bien compuestos con mucho aceite y cocido al horno. Fin».*

«Para hacer estrellas.

*Por cuatro libras de azúcar*

*2 libras de manteca*

*2 libras de agua*

*un poco de canela*

*y un poco de bicarbonato*

*y la harina que entrara.*

*Dicha pasta a de ser muy floja».*

### Menú 2

Aguiat de tords amb bolets

Salsa de Pescado

Amargos, mantecados

«Un guisado de tordos con setas.

*Los tordos un poco cocidos con caldo y después fritos con manteca hasta que tengan color y también las setas hervidas y después asustadas y fritas y todo colocado dentro una grachonera y una salsa de cebolla bien pasada y colocanda por encima 1 o 2 yemas de huevo bien debatidas un poco antes de sacarla a la mesa escamparlo por encima y un momento de fuego y sacarlo. Fin».*

«Salsa de pescado.

*Pescado frito y después cebolla frita, un poco de perejil y una cucharada de cakdo, y una nuez moscada y un poco de vino blanco, y una cucharada de manteca y antes de sacarlo a la mesa se ponen dentro una sarten un poco de manteca un poco de harina y pimienta y limón y puesto por encima de lo otro»*

«Amargos

*Una libra de almendra*

*7 onzas de azúcar*

*Un huevo*

*Canela*

*Raspaduras de limón a gusto*

*Se hacen como bolas se polvorean de*

*azúcar y a horno flojo*

*Mantecados*

*Una libra de azúcar*

*Una libra de harina*

*Una libra de manteca*

*Se amasa todo muy bien y se pone a horno flojo, se hace también en forma de bolitas»*

\* Aquesta tècnica és la mateixa que l'usada per a fer les perdius amb avellanes del llibre de Sent Sovi (segle XIII)

Bon profit i fins dissabte que ve.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

