

Parlem de cuina

Fruites, la satisfacció de l'estiu (i II)

Fa un parell d'anys, quan es parlava de les temporades de la fruita es feia al·lusió al període immediatament posterior a la recol·lecció en el camp, moment en que es posava a la venda fins que acabava la seva època de maduració i producció. Avui en dia, però, les temporades s'han ampliat enormement, fins al punt que algunes fruites ja es poden trobar durant tot l'any. Els nous mètodes de conservació, les importacions, els cultius dins hivernacles, fan que les fruites s'adaptin a les necessitats de mercat i no al revés, que siguin els compradors els qui s'adaptin a les temporades de fruita. Però no tot son avantatges, forçar els processos de maduració, tant per avançar-lo com per a enlletir-lo, fa que la fruita perdi part de les seves qualitats organolèptiques, i les primeres que notam són una falta de sabor i olor molt important. Per això és molt millor avesar-nos a consumir la fruita de temporada.

Així, al camp a l'estiu entre juliol i agost trobam: albercocs, cireres, gerds, fraules, meló, nispros, llimones, plàtans, melicotó, figues, peres, síndria i raïm.

Unes curiositats sobre el món de la fruita:

- Sabíeu que... hi ha més de tres mil varietats diferents de melicotó?
- Sabíeu que... la poma és la fruita que més propietats curatives té?
- Sabíeu que... els advocats són la fruita que més fama d'afrodisíaca han tingut al llarg de la història?
- Existeix una fruita tropical anomenada Fruita de Jack (*artocarpus heterophyllus*) originari de la Índia que pot arribar a pesar



40 kg i mesurar més d'un metre de llargària. És, juntament amb la carabassa, la fruita més gran del món.
- Sabíeu que... el nom del taronger prové de l'àrab i vol dir poma d'or?

Broquetes de fruita amb cervesa

Ingredients per a 4 persones: 2 pomes; 2 peres; 2 plàtans; 1/2 litre de cervesa; llevat de pa 20 grams; sucre i canyella; farina; oli de gira-sol; 4 broquetes de fusta per persona.
Elaboració: Pelar i tallar les fruites en trossos grossos i deixar en remull dins la cervesa uns 30 minuts.
Colar i afegir-hi, a la meitat de la cervesa, el llevat i la farina fins a aconseguir una crema

untuosa, dins la que passarem les fruites, per després escórrer un poc i punxar a les broquetes de fusta. Fregir dins oli calent.
Un cop fredes passar-les per sucre i canyella i servir.

Sorbet de clementines

Ingredients per a 10 persones: 1 litre de suc de clementines; 500 grams d'aigua; 500grs. de sucre; 1/4 de copa de Cointreau.
Elaboració: Posar a bullir uns minuts el sucre i l'aigua, i en calent afegir-hi el suc de fruites. Deixar refredar i posar dins la geladora juntament amb el licor.

Però no només podem fer postres amb fruites:

Crema freda d'alvocats

Ingredients: 2 kg d'alvocats; 3 litres de brou d'au; 1/2 litre de nata; sal; pebre bo blanc.

Elaboració: Pelar els alvocats i triturar amb la meitat del brou, ja fred. Rectificar de sal i de densitat amb més brou. Un cop tinguem la densitat de crema desitjada, afegir-hi la nata freda i servir.

Crema de meló amb menta fresca

Ingredients: 3 melons (aproximadament 2-3 kg de pes total); 2 litres de brou d'au; 1 litre de nata; 2 iogurts naturals; menta fresca picada; sal i pebre bo blanc.

Elaboració: Igual que la crema anterior, afegint-hi els iogurts i la menta picada al final.

Amanida de nous, taronges i dàtils

Ingredients: 1 lletuga tallada en juliana; 100 grams de dàtils; oli d'oliva; suc de llimona; raspadura de pell de llimona; 1 cullerada de canyella; 3 taronges pelades al natural; 100 grams de nous picades, sal.

Elaboració: Picar els dàtils, mesclar el suc de llimona, l'oli, la canyella, la sal i homogeneïtzar tota la mescla. Repartir la juliana de lletuga als plats, decorar amb la taronja i els dàtils picats juntament amb les nous. Regar amb la salsa tot just abans de servir.



Juan A. Fernández

Col·laboració

Glosa inèdita d'Andreu Coll «Tambó»

Segons Rullan i Mir era a les reunions familiars on s'aprenia a glosar. Els taverners procuraven tenir glosadors per atreure als parroquians. Les tavernes era el lloc on un bon glosador aconseguia la fama i el reconeixement de tothom.

N'Andreu Coll Bernat havia nascut a Sóller l'any 1789 segons el seu certificat de naixement. Rullan i Mir diu que va néixer l'any 1794. Fill de Bartomeu Coll i Catalina Bernat se va casar amb Catalina Català natural de Lloret. D'aquest matrimoni nasqueren cinc fills però només tres varen sobreviure: Andreu, Antònia i Margalida.

Pel que podem llegir a la carta en forma de glosa, na Margalida estava casada amb en Joaquim i havien emigrat a Marsella feia poc. La seva filla Antònia s'havia casat amb un jove de Can Moscatell, aquest fet ens explica perquè l'amic Xesc Pastor Alcover, de Can

Mariaina emparentats amb Can Moscatell, ens passà la carta de la qual parlam. El seu fill, Andreu Coll Català, estava casat amb na Catalina.

En el moment d'escriure la carta en Tambó ja era major. Les gloses havien perdut la importància social que tenien. Sembla que els sòllersics d'aquell temps s'estimaven més els tancats de bous, les bregues de cans i també les bregues de galls. La societat havia canviat de gusts, però pel que veim, no per millorar.

Això sí la carta manuscrita i la signatura del glosador són d'una mateixa mà, el que ens fa pensar que n'Andreu Coll sí que sabia escriure contràriament al que s'ha dit que només podia llegir la lletra d'impresca i que no sabia escriure.

En Tambó va morir, ja vidu de na Catalina Català. Pensam si quan parla de l'espina de l'any anterior si se refereix a la mort de la seva dona. Andreu Coll Bernat va

morir a Sóller, al carrer de la Creu número 10, el dia 8 de febrer de 1872. Segons el certificat del metge la causa de la mort va ser un refredat pulmonar crònic. Tenia 82 anys.

Reproduim íntegrament la carta tal i com està escrita:

Per enarné a Marsella de Sóller vareu partí, y com hereu pes camí no em vatx poré devertí perquè sempre vatix tení un nuu á se gargamella.

Que vatix tenir de alegria com en Cambuix em digué, que havia arribats bé en gotx se convertigué se meva mala inculia per voltros preg cada dia á Jesús y á Maria de axó no em descuidaré.

Si vatix alguna vegada á ca vostre á descansá, en res em puig alegrá com pes carré vuy pasá veure se porta tancada: y hey teng de da pasada perquè altre remey no hiyá.

Yo estig en na Catalina y es meu fill estimat ben servit y regalat emperó desconsolat voure que he de está apartat de una hermosura tan fina tant se mare com se nina menetjeu farina no trobareu cap espina diferent del any pasat.

Has de sebre Margalida que un poc malalt vatx está, y are em visch bó y sá las gracis teng de doná a la bondat infnida y se teva despedida em vá se una farida qui ningú lem pot curá.

Has de sebre Bet Maria que teng lo que he de mesté, ne Antonina em trata bé com á cariñosa filla en Moscatell me aprecia com á jenre vertedé: en ne Paula Magrané hey teng se trazoraria ja pagareu algun dia allò que hey endeutaré.

Francisca y Margalida dues jermanas lleyals, siau sempre puntuals

á te mare com vos crida consegrau se vostre vida á la bondat ynfinita que vos don salut cumplida y vos quart de tots es mals.

De cansons basta per are y em vuy escriure mes, los cristians vertedes com se encuantren pes carres se conexen en se cara : preniu Maria per mara y el Bon Jesús per pare y els sans per medianes.

Francisca el teu estimat en Joy fill de ne Maria, que de content estiria poderte fé compañía y menjareu cada dia tots dos dins un meteix plat basta que lajes criat si de tu es troba apartat aximetix te aprecia.

Com et te dins se memori en tu pensa mols de pics, en señal que sou amics que te envia confits des dia de Sant Antoni.

Se amó es mala de mudá alla avon está pusada, es nin no te ha olvidada y te envia una besada aquesta festa pesada

ja te haguera alegrada si el foras vist colcá San Antoni el va gordá y en tant de bestia no sen va du cap fregada.

Ses vostres amos son fortas senza ningun interes, en Jaume Juan val mes que es caudal des mercades y de mols de cavalles se murada y ses portas per la vila feya voltas colcant per dins es carres.

Amigo Joaquim: gran complasencia tenia de poderte posa se vista demunt y are estig privat de poderte mirá ni perlá ninguna paraula y si tardas á vení y Deu me dona vida estig en la confianza de pasar á esa de Marsella sols per darte un abras. Margalida te encarrech que tan luego que venga ne Andreu á esa de Marsella ; fares tot cuant pugas per éll en recompensa de lo que éll fa per mí y dispon de ton S. S. y amant Pare.

Andreu Coll

Josep Morell