

Divulgació

# Descobrint els Esclatabutzes (I)

Aquest pic, en certa forma, tornarem a sortir un poc del títol de la meua columna; divulgació. Dic en certa forma, ja que considero que explicar els inicis i les "batalletes" dels grups populars de la nostra vall no deixa de ser una divulgació de la nostra cultura popular, que com ja sabeu crec que té una gran importància dintre de qualsevol societat o cultura.

Hi ha alguns fets que en relativament poc temps es converteixen en part de la cultura i la història d'un poble, i un clar exemple són els Esclatabutzes a Sóller. Ara ja ningú concep les festes de Sant Bartomeu sense el correfoc dels Esclatabutzes, però això no ha estat sempre així. En aquestes línies ens contaran des de com va sorgir la idea fins a les darreres novetats del grup.

Per descobrir-ho parlarem amb en Xisco Guasp Castanyer, un dels integrants del grup des dels seus inicis; fins i tot podríem considerar-lo un dels fundadors, i president del grup d'ençà que existeix com a associació cultural.



## - Com va sortir la idea de crear un grup de dimonis a Sóller?

- La idea va sortir del fet de que les festes de Sant Bartomeu de fa vint anys no tenien pràcticament cap atractiu per la gent de Sóller a part de les revetles. Normalment les festes més importants de cada poble es fan el dia del seu patró, però a Sóller la celebració grossa es feia pel Firó, sent les festes de Sant Bartomeu poc atractives pels sollerics. Antigament es feia el palo ensabonat i un bou, però d'això ja no quedava res.

Llavors, el dia del Firó, estàvem dins sa barca dels moros tocant el tambor esperant per fer el desembarcament, vaig proposar que per Sant Bartomeu hauríem de fer alguna cosa que motivés, i com que feia uns anys que havia vingut "La Iguana teatre" a fer un correfoc, vaig proposar fer un correfoc amb gent d'aquí. Com que vàrem trobar que pel poc que havia fet "La Iguana" havia tingut bona acceptació, vàrem decidir intentar-ho. I a més pensàrem que tot això s'havia d'amenitzar amb música de percussió, i aquí ens tens en Martí Arbona, en Jeroni Rullan i jo, organitzant el que amb el temps es convertirien amb els Esclatabutzes i els Esclatadrums.

A continuació, el dia del sopar del Firó, en

Martí i jo anàrem a veure al que era el batle en aquell moment, en Ramon Socies, al qual l'hi va agradar la idea, però ens va dir que aquestes coses les duia en Guillem Bernat de cultura, i ens adreçarem a ell. D'entrada va trobar que era una idea original, però que era necessari fer una proposta seriosa abans de posar alguna cosa així al programa de festes.

Des de bon principi començarem els "problemes logístics", ja que entre el Firó i Sant Bartomeu ens vàrem haver de posar a cercar gent, vestits, pirotècnia, fer proves, i finalment fer una proposta que evidentment l'ajuntament va acceptar. Per tant, ens tens el 1996 organitzant el primer correfoc amb tan sols dos mesos de preparació.

De fet, va ser tan ràpid que els primers anys la gent de Sóller ni sabia qui érem. Jo recordo sentir a la gent dient que si érem catalans, que si érem valencians, i fins al tercer any no vàrem dir que realment érem sollerics.

## - Com és que els primers anys actuareu en anonimat?

- No és que ens amaguéssim, senzillament que com que en sortir ja anàvem emmascarats i fins que no entràvem no ens destapàvem, teníem a la gent un poc embullada perquè no ens reconeixia, i nosaltres tampoc no dèiem res.

## - Com va sortir el nom de l'organització?

- Havíem pensat que si Dimonis de Sóller, o Dimonis d'alguna cosa, i no ens acabava d'agradar. I teníem el regidor de cultura donant-nos pressa per dir-li un nom, ja que havia d'enviar a impremta el programa de festes. I un dia parlant del tema jo li vaig dir que no havia tengut temps perquè havia anat tot lo dia a esclatabutzes, que era una forma que s'emprava molt un temps per dir que s'havia estat molt ocupat. I quan ho vaig dir ja em vaig quedar amb sa paraula, a sa pròxima reunió que férem vaig proposar el nom als companys, va agradar, i finalment decidirem dir-nos Esclatabutzes.

## - Quan muntareu el grup us basareu en algun altre grup o algun element tradicional mallorquí?

- En aquell moment no coneixíem cap altre grup de dimonis que fessin correfocs, només el tradicional dimoni de Sant Antoni o de la Beata de molts de pobles, però a nosaltres ens agradava el foc i la pirotècnia. Recentment hem vist que a Sóller, durant el segle XV, hi havia un drac que sortia pel Corpus, acompanyat d'uns dimonis que amb unes graneres enceses anaven davant arruixant els mals esperits. Crec que era habitual a molts de pobles de Mallorca fer actes similars durant les festes del Corpus, però amb el temps va anar desapareixent. De fet el foc està molt arrelat a tot el mediterrani.

Per aquesta setmana ja no tenim més espai, però en les següents setmanes descobrirem tots els secrets dels Esclatabutzes i els Esclatadrums. Tots, és clar, menys de què anirà l'espectacle d'enguany.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



# Cuina d'estiu. Amanides

Ja tenim el mes d'agost ben començat i amb ell el calor no minva, així que per a no suar massa dins la cuina aquí us deixo un parell de receptes per a fer unes interessants amanides.

## Amanida de guàtleres

Ingredients: 2 guàtleres (1 per persona), una endívia, un poc de pastanaga ratllada, una grapada d'ametlles crues, aceto balsàmic (vinagre), 1 cor tendre de lletuga, un parell de tomàtigs cherry, 1 poc d'escarola, 4 ous de guàtlera.

Elaboració: Netejar totes les fulles de lletuga. Bullir els ous (4 minuts, amb l'aigua bullint, i un cop cuit refredar-lo tot seguit). Saltejar amb un ratxet d'oli d'oliva la guàtlera (en quatre trossos), juntament amb les ametlles, posar-hi un poc de conyac, flamejar i posar a punt sal i pebre bo (ha de quedar un poc de suquet dins la paella). Muntar el plat amb les fulles de lletuga, la tomàtiga, l'ou, les guàtleres, el suquet i condimentar just abans de servir els plats, amb un ratxet d'aceto balsàmic i un poc d'oli, just abans de servir.

## Amanida de pollastre, mongetes i albergínies

Ingredients: Un bon assortiment de lletugues variades, algunes tomàtigs, unes fulles de creixents, mongetes verdes (50 gr per persona), albergínies (1 per a 2 persones), 1 pitrera de pollastre per ració, sal, pebre bo negre i curri en pols. Vinagreta: Oli, sal, vinagre, mostassa i bolles de mostassa.

Elaboració: Netejau correctament totes les verdures. Les albergínies tallau-les a rodanxes fines, assaonau-les, enfarinau-les i s'han de fregir dins abundant oli calent fins que quedin cruixents. Les tomàtigs tallau-les a daus; les mongetes s'han de bullir amb aigua amb sal i dins una olla apart bullirem el pollastre, per a posteriorment tallar-lo a tires fines i aromatitzar-lo amb un poc de curri. Un cop preparats i elaborats tots els ingredients muntarem l'amanida i abans de sortir la regarem amb la vinagreta.

## Amanida de formatge blau

Ingredients: 2 endívies, 2 pastanagues, 100 grams de formatge rallat, 10 anous, 150 grams d'ametlla picada, 3 tomàtigs petites, 1 tassó de nata, 200 grams de formatge blau, un poc de julivert picat.

Elaboració: En primer lloc es renten les endívies, la pastanaga i les tomàtigs. Es junta la nata amb el formatge blau i es remena fins que no quedin grums. Es talla la pastanaga per llarg.

Posam les fulles d'endívia al plat, la pastanaga al costat de cada fulla, una anou devora cada tros de pastanaga i una generosa cullerada de la salsa que hem elaborat dins cada fulla d'endívia i uns quants trossos d'ametlla rallada, el formatge ratllat enmig i 4 o 5 tallades de tomàtiga. Pensau a trempar amb un poc d'oli i sal just abans de servir. Espolvorejau amb julivert.

## Amanida de verdures al dente amb gelatina de formatge maonès i vinagreta calenta

Ingredients per a 4 persones  
Per a les verdures: 4 carxofes, 2 pastanagues, uns brotets de colflori, uns brotets de bròquil, 2 tomàtigs pelades i tallades a quadrets.  
Per a la gelatina de formatge: 200 grams de formatge maonès tendre, 100 grams de llet, 200 grs de nata, 2 fulles de gelatina.  
Per a la vinagreta: Part iguals d'oli d'oliva verge i de vinagre balsàmic (50 grams aprox), un poc de julivert picat.

Elaboració: Netejar les carxofes i tallar-les en 6 parts. Reservar la tomàtiga per a muntar els plats. Tallar la resta de verdures i posar-les a coure (vigilar els diferents temps de cocció), per quedar al dente. Refredar-les dins aigua amb gel. Triturar amb el turmix el formatge, la llet (reservar-ne un poquet per a encalentir-la i dissoldre la gelatina dins ella), i la nata, fins a tenir una crema homogènia. Afegir la llet amb la gelatina, amb suavitat. Estirar-la dins una palangana i deixar refredar. Per a muntar els plats: Col·locar les verdures en el centre del plat, intentant combinar formes i colors. Treure la gelatina de la gelera i tallar-la a daus que repartirem sobre el plat. Repartir la tomàtiga reservada. A punt de servir regar-ho tot amb un poc de vinagreta calenta. Es pot decorar el plat amb unes fulles verdes. Bona setmana. Trobareu més interessants receptes d'amanides a [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com). Fins d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

