

Si pens és perquè visc

Visquen els foguerons de Sant Antoni i Sant Sebastià

Supòs que ja us he cansat de que us digui, en tantes ocasions, que “som pobler”. D’aquesta flaqueza jo no me’n curaré. Sabeu què me passa?, que si estic vivint l’hora baixa de la posta de sol de la meua vida dintre les asserrades altes muntanyes -tan daurades pels tarongers, com grises per les oliveres- de la Vall Sollerica, jo, vaig veure sortir el Sol, el Sol eixent de la meua infància, jugant a boles pels carrers -aleshores- fangosos de Sa Pobla, en el reiguer del pla de Mallorca, i visquí el meu matí corrent, descalç, per la marjal quadrícula de les síquies d’aigua salada i dolça de l’albufera. Aquests dies, els foguerons de la plaça de Fornalutx i Sóller, com un somni, me fan recular els meus sospirs cap a les meves arrels i a tornar-me seure voltant els foguerons de Sant Antoni i Sant Sebastià de Sa Pobla, el foc dels quals s’enlaira cap al cel, donant-me calor de família, i retornant-me als anys de la meua joventut i forjant-me el caràter de la sinceritat poblera, fesomia que m’ha acompanyat sempre i m’ha fet tal com som i me present. Amb una paraula: “Som pobler, erraigat, amb esposa i fills, a la Vall”.

De manera que, escaufant-m’hi, assegut davant els fogarons, en ells hi veig:

* Una taula rodona a on els “Grans de tot el Món?” s’hi asseguin, i, de les seves ganàncies ni en parlin; i donin pas a la pau

entre les nacions, perquè els dèbils tornin robusts i sans i aquells, que van de bregues, tirin les armes, com llenya als foguerons, i, així, més famílies devora el foc del benestar megin pa blan i beguin vi bo de bota.

* Una camilla amb braser, grossa a més no poder, amb gran quantitat de caliu, tapats amb cobertor de cotó tots els de casa i amics, rient, conversant, jugant i guanyant en el joc complicat de la vida.

* Un punt de trobada de totes les races, ideologies, religions, llengües, professions, amb paritat de facilitats, igualats per la justícia, amb cara d’amics, lluny de les reverències i privilegis, a on el poder sigui realment servici, pagat com se paga a tots els treballadors, i, si a casa seva tenen doblers de sobre, gratuït, ja que se presenten voluntaris per bé del poble.

* La foganya de ca nostra a on l’amor engendri amor, a on hi tinguin cadira padrins, sogres i pares, fills, gendres, nebots, padrins, veïnats i amics...

* La plaça del poble a on ens donem tots la mà, la besada, l’abraç. A on, la bona companyia, ens divertem, prenent un cafè, comentant-se com els va el treball, bevent una copeta d’herbes i brindant pel progrés del poble. A on hi comentem els llibres que llegim, ens comuniquem que tal velleja l’han hagut de portar a l’hospital i el desig d’anar a veure-la quan ells torni. A on hi tinguem cura dels nostres néts veient-los jugar. A on sentiguem els ocells que canten d’alt els arbres de la paça, estiguem a l’ombra de la façana de la Parròquia, i

escoltem el rellotge de la torre que cada hora ens recorda: “Quin poble tan meravellós que tenim!”
* Que se’n desperti la consciència i ens digui que, igual que en els foguerons, són necessàries les pales i les esmolles per atonar els troncs i la llenya, activar i fer que no s’apagui el foc; com en la vida que és necessari promoure i avivar activitats, dirigir els infants, obrir camins als adolescents, ensenyar amb l’exemple, amb ciència i experiència als joves, protegir les famílies encara vestides de nuvis i les madures perquè puguin anar envant; no arreconar els vells i padrins dins guarderies com gent inútil, i tancar-los dins una sala, com guardam dins un calaix les joies, sols aprofitant-nos d’ells en els moments crítics per allò que tenen, o per anar a firmar davant notari la l’herència que ens deixen... Els foguerons són bells i en les festes fan

més festa, però no els poden predre de vista...; els mals vents, les pluges i les esburbades flamarades del foc poden fer malbé tot quant toquen. Se pot calar foc ca nostra, i amb ella la dels veïnats, amb un obrir i tancar d’ulls. Boscs en tenim que fa poc temps ombrejaven arbres seculars, i, avui, són cementeris de troncs cremats que esperen la serra per llevar-los del mig.

* També la cendra ens dóna la seva lliçó ja que forma part de l’essència del foc, el conserva i li

allarga la vida i li ofereix un llit que, encara que fosc i canós, és tendre, blan i disposat a rebre llenya nova; i, encara més, lloc per poder-hi torrar l’lom, sobrassada, botifarrons i pa.

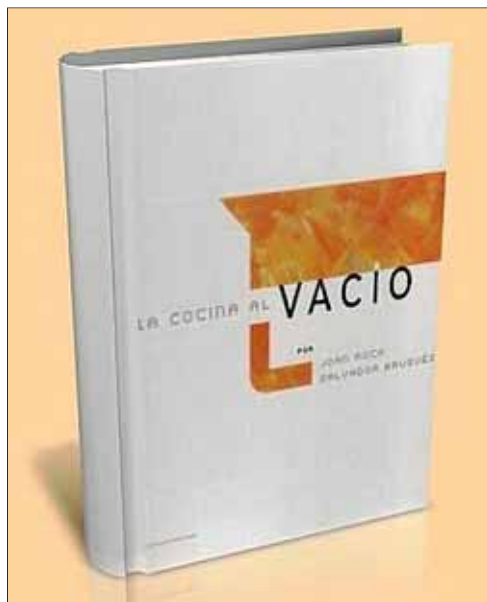
Sóller té per escut el sol amb dos lleons que el guarden i Fornalutx un forn també custodiats per dos lleons més: La llum i el treball són la nostra aspiració. La nostra Vall fou un temps la tenda de teixits plens d’art que vestia de senyora la nostra Roqueta i, llavors i ara, la botiga que umpl les gerres d’oli i les alfàbies d’olives per menjar-ne en totes les taules amb el pa de cada dia. A Sa Pobla el nostre escut mostra un gros animal mitològic, donat que s’han hagut de fer miracles, en temps passat, per sobreviure i ha hagut de foradar la terra més de noranta metres per trobar aigua i aixecar molins per regar la nostra marjada; tan miraculós ha estat el seu treball que, en temps de la guerra civil, va ser el rebost de Mallorca. Jo, nin de nou anys, com rebost ninets, acompanyava la gent que venia de fora a les cases que en tenien a comprar patates, mongetes i moniatos a baix preu. Facem, idò, honor als nostres pobles i que el fogarons de Sant Antoni i Sant Sebastià ens donin llum, força i voluntat per apagar els mals que sempre marxen amb nosaltres i aprofitem els béns per estimar-nos més i més. Molts d’anys!

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Avui cuinam al buit



Salsa de fruits vermells: (salsa espanyola o de carn + puré de fruits vermells com gerds, mores, grosella)

Sal i pebre negre

Elaboració:

- 1) Salpebreu els magrets i marqueu-los a la planxa o paella.
- 2) Poseu-los dins de la bossa d’envasar al buit, poseu-hi oli d’oliva i envaseu al buit (100%).
- 3) Cuineu la carn al vapor. Punxeu l’interior dels magrets amb la sonda fins que estigui a 58°C. Després refredeu i guardeu-ho a 3°C.
- 4) Regenerar: Marqueu els magrets, ja fora de les bosses, dins una pella o al forn fins que quedin doradets
- 5) Emplatat: Feu unes línies amb la reducció de P.X. poseu al centre del plat 3 cullerades de salsa i a sobre el magret calent i serviu-ho.

Hortalisses al buit per guarnició

Ingredients per a 4 plats:

50g de mongetes planes
50g de pastanaga
50g de pèsols congelats
50g de bròquil
50g de cors de carxofa
Oli d’oliva verge extra
Sal



Per a aquesta setmana us he preparat un seguit de plats que segur que us agradaran . Per a aquells dies que us faci ganes d’estar un poc a la cuina i preparar alguna coseta diferent. Espero que us agradin. Us he triat les receptes per a fer amb una màquina de buit, ja que cada vegada estan més presents a les nostres cuines i ens ofereixen un ventall de possibilitats molt extens. Abans de començar, i per si no teniu màquina de buit, indicar-vos que una màquina domèstica de buit volta els 50-60 euros, i a part de per cuinar també us ajudarà a conservar molt més temps els aliments frescos, les galetes o els congelats. Sense dubte es tracta d’una bona inversió per a la nostra cuina. Al bloc trobareu varis enllaços i recomanacions d’algunes màquines al buit i a on podeu comprar-les. Feta la introducció, posem-nos el davantal.

Filet de porc farcit de gambes

ingredients:

2 filets de porc
16 coes de gambes
Pebre blanc
Oli d’oliva verge extra
Sal.

Salsa de tomàtiga

Elaboració:

- 1) Netegeu els filets de porc i obriu-los al llarg, com si fos un llibre.
- 2) Poseu el filet sobre paper de film i salpebreu-lo, regau-lo amb oli d’oliva i poseu-hi a sobre les coes de gambes.
- 3) Emboliqueu el filet amb paper de film i formeu un rodet amb les gambes al mig..
- 4) Poseu-ho dins d’una bossa al buit i coeu-ho dins una vaporera. Si no tenim vaporera el podem bullir.
- 5) Prepararem un poc de salsa de tomàtiga , enriquida amb un poc de brou de carn.
- 6) Dins un plat salsejat amb la salsa anirem col·locant els rodets un cop estiguin cuits i retirats del paper.
- 7) Unes verduretes al forn o saltejades acabaran d’arrodonir aquesta elaboració.

Magret d’ànec amb salsa de fruits vermells

Ingredients per a 4 persones:

2 magrets d’ànec
2dl. oli d’oliva verge extra
Reducció de Pedro Ximénez

Elaboració:

- 1) Tal·leu les mongetes a trossos de 5 cm. La pastanaga a rodelles, el bròquil a petites floretes de 5cm. Les carxofes si son mitjanes a 6 trossos. Coveu-ho tots al vapor durant 6-8 minuts. Els pèsols no fa falta.
- 2) Aleshores refresqueu la verdura amb aigua i gel i escorreu i poseu-les dins de bosses d’envasar (100%), afegiu sal, oli d’oliva i cuineu al vapor uns 45 minuts. Refredeu i conserveu a 3°.
- 3) Per servir, obriu la bossa i poseu aquesta guarnició al plat que vulgueu.

Si voleu aprofundir sobre la cuina al buit, us recomano el llibre de Joan Roca, “La cuina al buit”, editat per Montagud Editores. Bona setmana, bona cuina (bones torrades) i molts d’anys a tots els Tonis, Antonies, Sebastians i Sebastianes.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

