



Balears fa ciència 13 de gener de 2018

Avui va de gloses i sopes

Programa IB 3 radio

<http://ib3tv.com/carta?id=3f104d35-4098-495d-9ab6-94c8f89af0d0&type=RADIO>



Avui va de gloses i sopes



1

Cada any per aquestes festes de Sant Antoni i Sant Sebastià, **en aquesta tertúlia de radio**, us solc donar alguna recepta d'espingada, coca o plat típic d'aquestes festivitats. No obstant avui, i com que Sant Antoni i Sant Sebastià també ens conviden a gaudir de la música tradicional, les ximbombes i els glosadors; avui us vull proposar unes gloses per acompanyar les torrades i focs que aquest dies ompleixen la nostra terra. A més si les gloses ens parlen d'una de les receptes més tradicionals de les nostres illes, més que millor.

Avui va de Sopes i gloses .

Presentar-vos aquestes gloses és un goig per mi ja que es tracta d'una glosa del meu conco padrí Biel Vila Ripoll i la rèplica que li va fer el conco Biel Vila Castañer l'estiu de 1999. Agraïr a la meva cosia Aïna que me les fes arribar.



XEREMERS DE PRIMERS DE SEGLE XX A SÓLLER



A SES SOPES MALLORQUINES – Biel Vila Ripoll.

Tant m'es sopes escalades / com menjar-les-me bullides.
Que mai faltin ses olives, / tant senceres com trencades,
mes... si aquestes estan mesclades,/salades i preparades,
i amb qualque una de pansida.

Amb pebre verd i granat / o amb pebre de cirereta,
i si es pebre és de banyeta/ quedaràs més saciat.
Si ses sopes són bullides / que avui no t'has acabades,
el sendemà reescalfades,/ amb un poc d'oli brufades,
com si fossin escaldines.

De mans papals consagrades!. / De mans papals beneïdes!
Són ses sopes escaldades / tant bones com ses bullides,
més...si estan sofregides / i amb verdures ben tapades.

Que no te vengui de nou; / t'ho dic perquè a mi m'ha passat,
que trobes a n'és cul d'es plat/ un ou mesclat amb so brou.

I quant s'ou t'hagis passat/ si et queda damunt es pebre,
com que es pebre és tant pesat / vols que te diga es meu sabre
en que sia un disbarat?.. / - amb un tassó de vi negre te quedarà anegat-

També faria pardal / no tenir a ses meves llistes
ses sopes que les dic “mixtes” / que mos fan a l'Hospital:

De peix, sopes hi ha també, / i han d'esser brouoses,
més si tens damunt ses sopes / es peix que li diuen “roquer”.

També vull tenir per punt / haver-ne menjat d'al·lot:

Són sopes de xarigot / amb sucre rotge per damunt.

Unes altres també n'hi ha / i es meu fill Joan m'ha dit





Que si en menjava “el Madrid”/ No estaria aquí on esta.

Així m’ho contà s’al.lot / i com que és del “Barça” m’ha dit :

-també hi ha sopes de brou / fetes amb un tros de xot

gras i un tros de “felsit”.

El meu conco Biel Vila Castañer, també glosador va fer la rèplica a les gloses de les Sopes

Avui he llegit ses gloses/ que vos heu fet de ses sopes.

Estan molt bé. No hi són totes , / i afegiré aquestes poques:

Sopes de llet amb pa blanc / llescat molt prim i amb paciència,

cullerades de sucre escampant / i llet calenta a consciència.

Ses “ Sopes de Carboner” / molt cabals i mallorquines,

amb moltes de vitamines / per ressuscitar un garriguer.

Fetes de s’ecudella / de faves granades, bon plat,

i pa moreno llescat / i mà devall sa ribella.

Altres... molt principals/ amb un bon brou de caragols,

tret d’un sabrós aguiat/ d’aquestes jo n’he menjat

i guard un bon record.

Ja fa anys. Molt temps enrere,/ d’aquestes, un hermós dia

férem una vega amb família / a Can Vila, Pau Noguera.

I ses “sopes solleriques” / amb dos mitjos albercocs,

d’aquestes en menjarem d’al·lots / quant les feia sa padrina.

De petits jo ja en menjava / de sopes de miques de pa (de devora es senalló)

i un bon dia una pesseta / dins es plat hi vaig trobar.

Per Muro i Sa Pobla hi fan / unes sopes de matances,

amb “pebràs” per ses voreres / i es tassó de vi amb sa ma.





No n'és plat d'excomunió, / el Papa en menja sovint,
sopes de pa, llet i ou fregit / i vi dolç un bon tassó.
Sopes també de convent / que mengen monges i frares:
verdura i aigua abastament / i sempre molt poques tallades.
A "Sa Marina" en fan unes / que lis diuen submarines,
tot és brou i res sura / amb sort per dedins trobaràs tita.

Altres sopes també hi ha / però són altres cinc-centes,
són ses sopes forasteres/ de torero o de marjal.
I bo també és el pancuit / que es fa amb el pa endurit,
tomàtiga, alls, bon sofregit / i aviat deixaràs el plat buit.
Ai, De meu! Ai, quin tiberi! / tant saborós que amb greixonera
mos prepara sa cuinera / sense recepta ni misteri.
Però de totes hi val / aquelles que omplen sa panxa
I mos pugem sa moral / tenint sa caldera en marxa.
Sa padrina ja m'ho deia / gran frase filosofal:
"Quan sa panxa ja està plena / no demana de què, mai".
També record de mu mareta / dignes de veneració,
aquelles que amb llagosta i crostons / són ses sopes de caldereta.
I unes que fan devers Pina, / bones abastament,
fetes amb coneixement / d'un bon bocí de gallina.
I quan de sopes parlam / viem que n'hi ha de mil maneres,
bones són ses del davant / com ho són ses del darrera.



Epileg

Així, idò per acabar/, crec que podem establir:
sopes pel pobre i pel ric /si a vells volem arribar.

Gabriel Vila Castañer (estiu 1999)





Acabarem avui aquesta tertúlia de les sopes mallorquines parlant un poc més d'aquesta recepta tant nostra fent una recopilació de les sopes mencionades i les seves indicacions a les glosses publicades anteriorment. En els textos trobam que els dos “ Biels Vila” n'anomenen un bon grapat:

Sopes escalades o sopes bullides podríem dir que són els dos grans “blocs” o tipus generals d'elaboració, ja tinguin molt o poc brou (millor que aigua) . Dins aquest grups podem trobar sopes vegetals, amb carns , peix, ous o fins hi tot fruites.

L'elaboració , malgrat les variacions possibles, tenen quasi sempre un procedir semblant. Un bon sofregit, espècies i sal i brou per coure els vegetals i la resta d'ingredients. Si les volem fer realment com toca optarem per cuinar-les dins una greixonera de fang. El fet de que la terrissa aguanti molt be la calor i que la gran obertura del recipient facilita l'evaporació , juguen a favor d'un bon resultat final. Després tenir el pa llescat ben fit i picadillo per damunt.

Siguin con siguin ses sopes, queda ben palés que les formes tradicionals d'acompanyament o guarnició són els pebres verds, olives senceres o trencades, fonoll i un tassó de vi. També hi a l'opció pels més valents de guarnir-les amb un pebre de cirereta o banyeta ben coent.

També cal destacar que les sopes són unes d'aquelles elaboracions que són ben bones al dia següent i a vegades fins hi tot millors.

Si feim cas a les denominacions , i segur que hi ha tantes castes de sopes com cuiners i cuineres hi ha al Món; podem establir un bon receptari que no l'acabarem en una bona temporada:

Sopes mixtes “ de l'Hospital de Sóller”, Sopes brouoses de peix “roquer”, Sopes de Xerigot (amb sucre moreno) , Sopes de xot (amb carn i farcit) , Sopes de llet (dolces per les postres), Sopes de Carboner, Sopes d'escudella, Sopes amb caragols, Sopes Solleriques (amb albercocs), Sopes de matances (amb carn), Sopes de pa i ou fregit, Ses sopes aigualoses de “ sa Marina”, Sopes forasteres, Pancuit (sopes triturades/esmicades) , Sopes de mu mare (Maria Magdalena Castañer amb llagosta i crostons), Sopes de gallina.

I ja que estic en mode “ recerca” he fet una excursió pel mon del llibres cercant sopes i unes de les primeres receptes que he trobat que parlen de les sopes les trobam en el llibre d'Isidre Marangues, La Cuina catalana Medieval, on trobam dues receptes de sopes: unes Sopes daurades fetes amb rovells d'ou i gingebre i unes sopes a la Llombarda amb safrà i formatges. Ambdues receptes mantenen sempre la tècnica del pa escaldat.

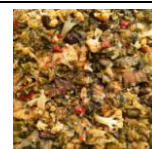




També en el Die Balearen l'Arxiduc Lluís Salvador en diu que la cuina rural a les Illes era poc variada i repetitiva i es basava en una trilogia fonamental de pa, llegum i fruita. Aquest ingredients componien repetitivament tres plats: sopes escaldades o sopes en col, escudella de faves, pa amb oli, olives i figues. També ens diu l'arxiduc, entre moltes més coses que sols els amos de ses possessions acompanyen les sopes o l'escudella amb ous fregits, sobrassada i xulla.

Lluís Ripoll en el seu llibre "Cocina de las Baleares", n'anomena més de 10 tipus de sopes i si n'he de triar una hem quedo amb "L'oli i aigua" una sopa típica de Menorca i possiblement la més humil del receptari illenc.

De Coloma Abrines Vidal (madó Coloma. Cocina selecta mallorquina) m'he quedo amb ses sopes de Carboner, de ses que ja n'hem parlat.





Recepta de les “Sopes Solleriques” , amb ous i albercocs.

Ingredients per a 8 persones : 2 alls, 1 ceba, 2 manats de bledes, 2 tomàtiques de ramellet, 4 cebes tendres, 4 cullerades d’oli d’oliva de Sóller, un poc de pebre bord dolç, sal, una col, un manat petit de julivert herba-sana i tarongina, 1 litre d’aigua, un grapat d’albercocs (8 o 10) i 4 ous bullits i 4 llesques fines de pa moreno.

Elaboració: Farem un bon sofregit dins una greixonera amb l’all i totes les verdures menys la col , les bledes, les herbes i el julivert. Un cop la ceba estigui doradeta afegirem la col a bocinets i l’ofegam fins que sigui tova. Seguidament afegirem el julivert i les herbes ben picades.

Salpebrar amb sal i pebre vermell dolç i afegirem l’aigua. Ho deixarem coreu uns 5 minuts.

Incorporar-hi els albercocs , xapats i sense ós, les bledes trossegades i coure uns minuts mes.

Dins una greixonera posarem les llesques de pa i les cobrirem amb la verdura i el brou. Coure dos minuts mes i per sobre posar els ous bullits xapats per la meitat.

Servir ben calent amb olives negres.





I també la recepta de Sopes que me donà en Joan Palou d'es Canyís.

Ingredients: Col, espinacs o bledes, colflori, tomàtiga, ceba, pebre Verd i pebre vermell ,pebre bord dolç, mongetes, faves i xíxols, julivert , oli d'oliva , sal i pa de sopes

Elaboració.: Netetjau i tallau totes les verdures a juliana o brunoise segons tipus.

Començau a fer el sofregit amb el següent ordre: Pebres, ceba, porro i ceba tendra. Un cop el sofregit tengui bon color afegirem una cullerada grossa de pebre bo dolç, tot seguit la tomàtiga picada i la resta de verdures. Un poc d'aigua fins que tapi i ho deixarem coure uns 15 minut sa foc fluix. Coure afegint sal i pebre bo segons avanci la cocció. Un cop cuita tota la verdura , preparau una greixonera amb un llit de pa, espolvoretjat amb un picadillo i regat amb oli d'oliva.

Escaldau i deixau coure uns minuts.





Articles publicats.

Sóller/13-01-2018

<https://setmanarisoller.cat/arxiu/pdf/617/19>

Sóller 20/1/2018

<https://setmanarisoller.cat/arxiu/pdf/619/15>

Sóller 27/1/2018

<https://setmanarisoller.cat/arxiu/pdf/621/15>

Programa IB3 radio

<https://cuinant-blog.blogspot.com.es/2018/02/balears-fa-ciencia-13-de-gener-de-2018.html>

