

Si pens és perquè visc

## A la madona Rosa, la centenària fornalutxenca

**M**adona Rosa, Ai! I què en són de molts, moltíssims, els anys que heu anat caminant pels carrerans traçats per les etapes i per les voltes que aquesta vida ens dona, amb mals de cap que sovint semblen que no tenen sortida!

Pocs, poquíssims, són els qui arriben als 100 anys. Jo, a Fornalutx, jo sols n'hi he coneguda una altra de dona. La vida, a vos, donant-vos anys, més enllà dels cent, us ha preferida, i, encara més, sostenint-vos amb el cap clar i el cor net.

L'any 1911, el dia 15 de juny, els vostres pares, Josep Umbert i Maria Vicenç, us presentaren al poble de Fornalutx, eixerida i desperta com un sol, tant que deixaven veure dins els seus braços un ram ple d'esperances, d'il·lusions, d'alegries.

La vostra infància, en aquell temps, anà al compàs del dia a dia, al pes de l'estretor penosa d'una Mallorca rústica, d'una Vall enclotada; el plor i la rialla s'alternaven i els jocs i les feines corrien uns darrers altres. La família contava les llesques de pa i els treballs se planejaven segons marcava el calendari; d'hivern collint les olives i garrofers, d'estiu batent el blat i netejant el camp. Vos aferrada a les falades de la mare. De bon segur que creixéreu dins la pagesia de marjades peuterroses i cultius frugals, tant primers que tot quant fruitàveu cabia dins la porxada de cavostra.

Madona Rosa, us don la enhorabona per haver arribat als 100 anys i, encara més, quan pens en la història del temps de la vostra joventesa, explotada per tantes discòrdies populars, desficiis enguniejant la nostra sinceritat a principis del segle XX, amb feréstegues les notícies de guerres mundials, de la nostra guerra civil i ... Véreu l'entrada d'un món que deixava el camp per entrar dins les fàbriques, l'arada per la indústria i de passar la vetllada amb el llum d'oli a la bombeta elèctrica. Per primera vegada, algàreu la vista al cel per mirar els avions volar, com ocells sense ànima. Les sobtades transmutacions demòtiques han fet que hàgiu pogut vestir mocador pel cap i falades fins als peus i, també, pentinar-vos en la "permanent" constant i mostrar els genolls com la cosa més normal. Les vostres diversions de fadrineta pròpies en ballar i córrer no podien allargar-se si, al instant, no agafàveu l'agulla per cosir i el tambor per brodar.

La vida és una lluita, i el que no s'hi enfronta fracassa, per això els vostres pares estrenaren el negoci d'un cafè a la cantonada de la plaça de Fornalutx, avui la botiga "Maiol".

M'imagin com seria el vostre cafè, en un poble petit, en una plaça entre muntanyes, on l'oratge s'hi mou quan vol i així com vol i la fonteta que plora i resa a tota hora. Les dones no hi tenen entrada i els homes estan obligats a entrar-hi per fer la xerrada abans d'anar al tall i, (per què no?) en acabar-lo. Ai!, madona Rosa, que no me direu que no, si vos dic que



n'hi va haver més de dos de jovenets que vos tiraren manyocs d'amorettes, embadalits davant la vostra bellesa, i, vos, més vermella que una magrana, havent-los servit la cassalla us anàveu amb un ull mirant davant per no

caure i l'altre darrera, posant-lo damunt el més garrut. Però, l'amor travessa muntanyes i obri camins allà a on manco s'hi pensa i l'afortunat que us robà el cor fou l'amo en Joan Arbona, home bo, feiner, de paraula, de seny. Teniu 33 anys quan amb ell vos hi casàreu; i, quina filla tinguéreu, na Rosa, avui l'esposa de'n Toni Marroig, de can Pere Simon, que us han fet padrina i repadrina de tants de néts, formant dins Fornalutx, una família destacada i d'un nom que honra una vila.

Encara diré més. Amb l'amo en Joan vos anàreu a la finca de Bini. Quaranta anys la cultivàreu. Per anar-hi i per venir-hi havíeu de córrer a través de camins i voltes a cada passa, fresades i fosques, en clots i penyes, paral·leles a muntanyes, ja a la dreta, ja a l'esquerra. Ramats de cases possessions, els dos Balitx, s'hi troben tapades, gairebé sota l'arbram d'oliveres i pins, garrofers i alzines. Les fonts de tant en tan us conviden a beure i a seure al seu voltant. És un plaer anar-hi. Vos ne recordau, madona Rosa, quan, cada any, jo venia pel "Sol-pas", per Pasqua, a beneir-vos la casa i a dinar a la vostra taula amb més d'una dotzena d'escolenets?. A Bini la remor de les pluges, el fred de la neu, el calor de l'estiu, la llunyania de Fornalutx us obliga a tenir una mula o una somereta que, a les vostres ordres, fa camí amb vosaltres. Haveu viscut l'amor de les coses vives i veres. Si sempre pendents del cel haveu treballat, sempre haveu viscut lliures. Benaurada la vida pagesa, de fruits salvatges, de mel treta a l'hora de les caseres, de pa negre, de figues seques, de raïms collits i menjats, de sobrassada vella, de botifarrons torrats, de brossat amb la llet de les nostres cabres... La boscuria vos ha fet arribar al cent anys. Quin gran goig per la vostra família; se la veu orgullosa de vos. Què bona mare sou i haveu estat, cosa que em fa pensar i dir de cor i de manera conscient, sentint-m'hi en tal afirmació com testimoni de primera línia: "Quan una mare no és estimada per ningú perquè ella a ningú estima, no viu, encara que visqui; si bé sempre viurà dins una agonía. Se veu". No així vos, madona Rosa. A vos us queden centenars d'anys per viure més; ja que, mentre en aquest món hi hagi qui ens estima, vivim, i a vos us estimam molt i molts. Una abraçada de la meua esposa Margalida, que us estima com no podeu pensar i meua, ja que el meu amor us ve des de motius que es poden detallar, sempre dins l'agraïment. Molts d'anys!

Agustí Serra



Parlem de cuina

## World Skills 2011



**S**i Déu vol, en el moment que estigüeu llegint aquest article començarà una nova edició de WORLD SKILLS, el campionat mundial d'especialitats de formació professional; que enguany es realitza a Londres:

<http://www.worldskills.org/> i <http://www.worldskillslondon2011.com/>  
En total més de 900 alumnes de 70 països competiran en les més de 50 especialitats en competició. L'equip espanyol el formen 34 alumnes (els guanyadors a l'Spain Skills) i els seus tutors / entrenadors, que també actuem com a membres del jurat a Londres. Podeu seguir la fase de preparació de l'equip Espanyol a través de la web <http://spainskills.com/el-equipo-spainskills-2011-se-prepara-para-competir-en-worldskills-2011-en-londres/>

Per que fa a l'especialitat de cuina l'equip el formen en Lluís Gargallo, alumne de l'IES Costa de Azahar (Castelló), el seu tutor al centre Ignacio Porcar i un servidor com a cap d'experts i membre del jurat a Londres. La competició es desenvoluparà a l'ExCeL London i durant 4 dies en Lluís haurà de realitzar dos menús complets a base de sopa de coa de bou, costellada de cérvol, ànec i peix; competint amb altres 33 joves alumnes cuiners de França, Alemanya, Anglaterra,

Malàisia, Xina, Colòmbia, Portugal o Brasil, i així també fins a 33 països.

Més enllà de la competició, el valor d'aquest esdeveniment és la possibilitat de formar part d'un acte a nivell mundial i compartint experiències i feina a gent de tots els racons del Mon. Dins la mesura de lo possible intentaré actualitzar el blog amb el dia a dia de la competició per a que estigüeu ben informats <http://cuinant-blog.blogspot.com/>

Un dels plats que hem de cuinar a Londres és la Oxtail Soup.

Oxtail Soup.

La sopa de cua de bou (en anglès oxtail soup) és una sopa elaborada amb cua de bou com a principal ingredient. Existeixen tres versions molt populars i no relacionades entre si i aquest plat: un plat tradicional de la cuina xinesa, un plat d'origen ètnic procedent del sud dels Estats Units (Soul food), i un brou gelatinós (tipus gravy) molt popular al Regne Unit des del segle XVIII. Tornant a la Oxtail Soup, dir que aquesta sopa sol servir com a plat únic o com a plat principal d'un àpat, ja que omple bastant. Aquesta sopa tradicional sa fet molt coneguda fora del regne unit ja que grans empreses com Heinz o Campbell la distribueixen en llauna

Aquí us deixo una recepta de la sopa de la ma de Francis Ega, professor de cuina de la Universitat laboral de Toledo i també company de l'Spain Skills:

Ingredients: 1 coa de bou, ¼ kg de pastanagues, 200 g de porros, ¼ de quilogram de naps, 1 branca d'api, 100 g de pèsols, 1 fulla de llorer, 1 manat de julivert, 3 claus

12 grans de pebre negre, 1 dl de brandi, ½ dl de Porto, 3 litres de fons blanc, ¼ kg de tomàquet fresc, 3 cullerades de cous – cous o altre tipus de sèmola.

Elaboració: Tallar la meitat de la pastanaga i dels naps juntament amb tot l'api i el tomàquet en mirepoix. Daurar al forn la coa. Desgreixar per complet i flamejar amb el brandi. Posarem la coa dins una marmita i hi afegirem el brou fred, afegir els condiments aromàtics (la meitat de les pastanagues, la tomàtiga, els naps i l'àpit) i assaonar lleugerament. Posar a bullir. Quan trenqui, mantenir una cocció lenta però regular. Desespumar contínuament amb cassó. Coure durant 5 hores sense tapar. Passar el brou per colador molt fi, poc a poc perquè no es regiri i per aconseguir un líquid translúcid. Refredar.

Treure la carn de la cua en bocins regulars i reservar. Desgreixar el brou un cop sigui fred i aixecar-lo (tornar a bullir). Coure-hi la pastanaga que havíem reservat (juliana) i la carn de la cua, també posarem els pèsols. Coure fins que les hortalisses estiguin al punt. En aquest moment, afegir la sèmola de blat o cous – cous. Acabar muntant el plat soper o tassa amb una mica de carn de cua, guarnició vegetal i el brou suficient.

Aquest tipus d'elaboracions s'han refredar ràpidament un cop conclosa la seva elaboració si les volem guardar d'un dia per l'altre; que en aquest cas aquesta sopa millorà el seu sabor.

Bona setmana i ens veiem en tornar de Londres

Juan A. Fernández

