

Si pens és perquè visc

Coples nadalenques mallorquines i "Sa Sibil·la"

Demà celebrem la gran festa, meravellosa, de Nadal. A tots, crec, ens ve a la memòria el "Nadal" de nostra infantesa. A mi,enguany, els records m'han atès més fort, i aquesta és la causa de que us vulgui contar quines foren les primeres coses que sentiren les meves orelles i les primeres que veren els meus ulls, innocents, tranquils, feliços, preparant, celebrant, en vida pròpia per tota la vida, les festes de Nadal. Les muntanyes verdes i baixes, tan baixes i verdes com pot ser-ho la molsa, que amb els meus pares i la meva germana, Catalina (al cel sia), anant-hi amb la somera junyida al carretó, havíem desferrada de les roques dels petits turons del bosc de "Son Sabater" de Sa Pobra, conformaven el Betlem de ca nostra, orejat per un fred que pelava el cul de les llebres i que matàvem devora la foganya amb foc de pobre dins la cuina. Branques de pins, figueres i garrovers feien ombra als pastors que jo canviava de lloc mil vegades en el dia, dret dalt de la meva cadireta, que sols hi cabia jo. La cova de paper d'estrassa, feta per mu mare, il·luminada per la llumeta d'oli feia més misteriós el misteri de Josep, Maria i el Bon Jesuït, que el dia de Nadal dormia damunt palles, i, el dia de Cap d'Any, ja seia en cadireta de rei.

Mu mare, mu maretta, tenia una veu blanca, però -de cap manera- ho era tant com per sobresortir dins un cor en una àmplia catedral. Així i tot, dic que la seva veu era dolça i melosa que encisava escoltar-la cantar, contar històries i..., quan me llegia els "Pastorells, que ella havia representat a ca les monges franciscanes de Sa Pobra, de joveneta, (els anys 1910...) Deixau-me fer-ne memòria i, ja que són tan mallorquins, junt amb la Sibil·la, reproduir-ho per escrit.

- Alegra't panxeta, que Nadal ve.
Menjaràs carneta i arrosset, també.
- Arribaren a Betlem i el sol anava a ponent amb aigua, neu, fred i vent.
Pensaven trobar govern Josep qui parents tenia...
(Toca portes i se'ls hi tanquen)
- Senyora, a la porta toquen!
- Ves, idò, a veure qui és, per les juntes de les portes, mira, i no diguis res.
- Senyora, és un home vell que porta una donzella, és garrida com l'estrella, bona per muller de rei.
- Dona jove amb home vell no pot ésser cosa bona.
Digues que vagi en bona hora, que, aquí, no hi ha hostal per ell.
(Josep diu a Maria)
- Maria, que estàs cansada? Jo estic molt desconsolat! en tota aquesta ciutat no ens han volgut dar posada.
- O Josep, o espòs meu, no us dolgueu del dolor meu! Ens anirem a la cova a parir el Fill de Déu!
- Quan a la cova arribarem,

els dos enredats de fred, farem un poc de foquet i els dos ens escalfarem.
- San Josep té un ramet, no sé de quina rameta, per agranar la coveta i néixer-hi el Bon Jesuït.
- Quan tengué la cova neta, Maria digué a Josep: "descansa una estoneta que veig que teniu xubec".
- Anem cantarem cançons a l'hora del naixement, tocarem alegrement xeremies, violins, tambors.
Li durem canastres d'ous i anous i algunes coques blanques, avellanes.
Això és cosa de minyons, torròn.
Anem-hi, cantem cançons a Jesús recent nat.
- I tu, què li has portat?
- Figs, brossat i murtons.
- Els pastors que estan defora, Josep, deixau-los entrar, perquè venen a adorar Jesús que es nat aquesta hora

En aquest recull de cançons nadalenques de tradició mallorquina que ens vénen dels nostres padrins i repadrins no hi pot faltar la Sibil·la, i encara més, quan enguany el món en massa l'admira com "Patrimoni de la Humanitat". Pens que pocs tenen la lletra i, pot ser fins i tot, que no l'hagin pogut rumiar-la en tot el seu sentit. Aquí la teniu:

- El jorn del judici serà pel qui no haurà fet servici.
- Jesucrist, Rei universal, home i ver Déu eternal, del cel vindrà per a jutjar i a cada u lo just darà.
- Gran foc del cel davallarà; mars, fonts i rius tot cremarà.
Daran los peixos horribles crits, perdent los seus naturals delits.
- Ans del judici l'Anticrist vindrà i a tot lo món turment darà, i se farà com Déu servir, i qui no el cregui farà morir.
- Lo seu regnat serà molt breu; en aquell temps son poder seu: moriran màrtirs tot dos a un lloc aquells dos sants Elies i Enoch.
Lo sol perdrà la claredat mostrant-se fosc i entelat, la lluna no darà claror, i tot lo món serà tristor.
Als mals dirà molt agrament:
- Anau, maleïts, a n'el turment!
Anau-vos-en a n'el foc etern amb vostre príncep de lo infern!
- Als bons dirà - "Fills meus, veniu! benaventurats, posseïu el regne que us està preparat des de que el món va ser creat!
- O humil Verge! Vos qui heu parit Jesús Infant aquesta nit, a vostre Fill vulgueu pregar de los inferns ens vulga guardar.
- El jorn del judici serà pel qui no haurà fet servici.

Me sembla que amb els meus dos article, avui, dia abans de Nadal, en el nostre setmanari, puc quedar-me a ple, i dir-vos de cor el que els meus pares m'ensenyaren per felicitar en aquestes festes als padrins i amics: Un bon Nadal i fi de l'any, que així com l'hem vist començar el vegem acabar. Molts d'anys!

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Com donar consistència a les salses i sopes (I)

A vegades volem donar un punt de cremositat a una salsa que en ha quedat massa líquida o volem assolir aquella melositat tan agradable per una crema de verdures, como ho fem? Farina, patata o arròs són aliments molt habituals a les cuines. A més d'utilitzar-los en preparacions culinàries o com a ingredients principals, es poden emprar com a elements denominats "de lligat" en preparacions que han quedat massa líquides, com cremes, salses o sopes.

Arròs:

En la majoria dels casos, l'arròs s'utilitza sencer, encara que es pot triturar com en el cas dels bisqués (veure recepta). Normalment es cou dins la pròpia preparació que es vol espessir. Per a les cremes, la mesura és de 40 grams d'arròs per cada litre de líquid. En aquesta proporció, es deixa coure almenys 20 minuts fins que l'arròs s'estovi del tot. Un cop cuit, es passa tota la preparació per la trituradora o passa puré fins que no s'identifiqui cap dels seus ingredients.

Pa:

El pa com espessidor pot utilitzar ratllat o torrat. Encara que no és el espessidor que més s'utilitza, és un dels recursos més adequats quan no es té cap altre a mà. Es reserva, en la majoria dels casos, per receptes amb salsa (calamars, sipia, caragols); la sopa d'all (pancuít) i algunes cremes de verdures o d'aus. Es pot utilitzar de dues formes: ratllat o en llesques de pa torrat. En el primer cas, només cal afegir a la preparació i deixar que es dissolgui en el bull. En el cas del pa torrat, es pot aprofitar el pa que hagi sobrat del dia anterior, torrar-lo i afegir-lo a la preparació, tal com es fa a la sopa d'all. Quan tots dos ingredients ja estan barrejats, es deixen bullir fins que quedi tot ben dissolt. Algunes receptes que usen el pa com a espessidor són la sopa d'all castellana i la sopa de ceba gratinada.

Roux:

Es denomina roux a la mescla en calent i a parts iguals de farina i greix (mantega, oli o margarina). La quantitat que usem d'ells marcarà la densitat de la sopa o salsa, així amb 80 grams de farina i 80 grams de mantega per litre de líquid podem fer una beixamel per a una lasagna ; i amb 200

grams de farina i 200 grams de mantega per litre, la beixamel ens servirà per a fer croquetes.

També s'empra per espessir salses quan aquestes no adquireixen la textura desitjada i queden massa líquides. La proporció és, en aquests casos i per aconseguir una salsa per a un entrecot, per exemple, de 40 grams de farina i 40 grams de greix . Per a elaborar roux, s'escalfa el greix i, quan ja està calent, s'hi afegeix la farina. Amb un batedor , es barreja bé per evitar grums i eliminar el sabor de la farina crua.

Després de retirar la barreja del foc, s'afegeix el líquid o la salsa. Si estan freds, s'ha de fer a poc a poc, sense deixar de remenar, perquè la temperatura de la mescla no es refredi de forma sobtada. Si en canvi estan calents, poden posar-se d'una vegada. Finalment, la barreja es torna a posar al foc perquè bulli un temps i es rectifica el punt de sal.

Bisqué de Llagosta i Marisc.

Ingredients per a 10 persones:
500 grams de pastanagues , 4 cebes, 1 porro, 1 quilogram de gambes crues, 1 llagosta bullida, tomàtiga natural triturada (500gr), pebre bo dolç, sal, cognac, 4 litres d'aigua o fumet de peix, 1/2 litre de nata líquida, 400 grams d'arròs.
Elaboració.

Netegeu totes les verdures i tallau-les a daus grossos. Dins una pella amb oli ben calent, sofregirem les gambes i un cop comencin a agafar color flamejar amb el cognac, retirar del foc , pelar-les i reservar-ne les pells.
Pelar la llagosta, procurant treure 10 medallons. Dins la mateixa pella (si l'oli no s'ha cremat) afegir-hi tota la verdura, els caps i pell de gambes i la closca de la llagosta i ho dorarem tot a foc viu. Flamejar de nou i afegir-hi el pebre bo dolç, la tomàtiga i l'aigua, l'arròs i deixar-ho coure uns 15 minuts. Després , triturar amb el turmix, passar-ho per un xino i després per un drap de fil.

Abans de servir rectificar de sabor el líquid resultant i refinar-lo amb la nata líquida.
Bon Nadal!

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

