

Si pens és perquè visc

En el meu natalici celebr “la joia guanyada”

El meu cor m'ha fet sempre la tènue llum d'un ciri i amb el temps el meu cor se m'ha tornat transparent. He deixat la partida del joc de la pèndola que va de l'esperit a la carn, del mal cap al bé.

La vida terrenal estim turmentat, joíós, per a ella tenc passió, com un cec enamorat. La vida m'ha donat amors tants, a mans plenes, que fa que no renegui d'amors tan purs i grans.

Les victòries de l'ànima no em segellen nostàlgia, els triomfs de la carn no em timbren tristor. Mon esperit s'ha fet carn, ma carn s'ha fet ànima i els turments d'antany s'han refosos als fons. No se'm rebel·la ma carn que contra l'esperit anava, ni mon esperit envesteix furiós contra ma carn. Les meves dues meitat he agermanat en una i he quedat tranquil, serè, humil i gran.

Preferesc ésser així a que sols la virtut m'enlairi. -Què faràs -em diran- aferrat al teu terror? -Sofriré l'esquinçament fins al moll dels ossos, perquè turments i goigs m'hauran estat veritaders.

Si el virtuós em diu: “-No toquis els fruits de la terra.” A ell, li dic: “-Tu desconeixes l'agredolç del seu sabor.”

Si ell em diu: “-Pensa que l'eternitat t'espera.” Li responc jo: “-Espera tu, que abans té lloc la mort.”

El mateix vent abrusarà la seva terra i meva; Jo sofriré més que ell perquè arrels hauré posat: en el seu camp volaran mesurades les fulles seques, al meu sols se veuran regues, clots i forats.

Ell trobarà refugi dins la seguretat estèril de l'orgull que, de sí, dona la virtut, per sí, potent; mes jo que just puc viure fermat en els meus vincles: - De qui podré fiar-me?, Tan sols podré de Déu.

Nasquí a Sa Pobla un poc més enllà de la primera meitat del segle passat. En la vida el que val, no és que sigui abrupte, costat del abisme, sí, que, al final de la teva vida, dins l'abisme, recullin amb profit el que tu has sembrat.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Va de bolets

Ja hem estrenat el mes de novembre i amb ell els primer bolets han arribat a les nostres taules, a més enguany pareix que ha d'ésser un bon any per a aquest regal del bosc.



En aquesta temporada són molts els establiments que realitzen monogràfics sobre aquest producte, cosa que fa que sigui més que recomanable el sortir a menjar a fora per a aquesta doble oferta: conèixer un bon establiment i a més gaudir del bolet fresc que sols ho podem fer durant unes poques setmanes, ja que en tocar any nou haurem de recollir els paners fins la temporada que ve.

Dins aquesta oferta, Víctor Calvo ens proposa a la segona edició del Gastrotast, descobrir els bolets de la ma de 15 grans cuiners de l'illa. Tal i com va ésser fa uns mesos al Jardins d'Alfàbia en format micro Show cooking; la nova proposta es desplaça a Ciutat a L'Estudi General Lul·lià (Carrer San Roc 4).

Els cuiners sollerics Guillem Méndez (La Residencia, Deià), el televisiu Óscar Martínez (IB3), Rafael Martínez (Sa Fonda de Sóller) i El Mestre Toni Pinya; juntament amb gent de renom com Koldo Royo, Tomeu Caldentey o

Santi Taura entre d'altres, completen l'interessant cartell d'aquest curiosa i segur que exitosa proposta.

En total 15 cuiners oferiran el bo i millor del món de la micologia en tres vespres de programa ben intens (22, 23 i 24 de novembre) i per preu realment interessant. Podeu veure el programa complet al bloc d'aquesta secció <http://cuinant-blog.blogspot.com/es/>

I ja que anam de bolets, què res millor que acabar la sessió gastronòmica d'avui que amb unes receptes de bolets. Per cert, també al bloc trobareu una sèrie de consells i normes a tenir en compte a l'hora de sortir al bosc a cercar bolets.

La primera recepta la trobam al llibre “Cocina Selecta Mallorquina” de 1961 de Coloma Abrines Vidal (Madò Coloma).

“Plato de palomos con champiñones” (pàgines 244-245)

“Se pone en una olla manteca, el palomo hecho trozos, media cebolla regular, tres onzas de champiñones lavados y cortados con los dedos, todo de una vez en la olla y se tapa a fuego lento y cuando la cebolla esté cocida sin quemar se pone tomate, sal y un poco de nuez moscada, cuando está disuelto el tomate se pone un vaso de agua y cuando está cocido se sirve con patata frita alrededor”.

També ficam mà al llibre per destriar la segona recepta d'avui, aquest pic de la mà del llibre “Cocina balear para su corazón” Editat per

l'ABAC l'any 1990 i del que fou col·laborador en Toni Pinya.

Rodet de peix amb cames seques (pàgines 62 i 63)

Ingredients: 600 grams de polpa de peix (lluç, rap, etc.), una ceba mitjana, dues dents d'all, un poc de galleta picada, un mant de cebes tendres, una cullerada de julivert, pebre bo blanc, canyella en pols, 250 grams de cames seques, una cullerada de fines herbes, 40 grams de panses i 490 grams de pinyons, 2 tomàtiques ben madures, unes fulles de lletuga, una tassa de brou de peix, 3 blancs d'ou un decilitre d'oli d'oliva verge de Sóller.

Elaboració: Tallarem a trossos ben petits la polpa de peix. Ofegarem la ceba amb la meitat de d'oli dins una greixonera de fang. Mesclarem la ceba, un cop freda, amb la carn de peix, els blancs d'ou, la galleta picada, la meitat

de l'all tallat petit les fines herbes picades i la meitat de les panses i els pinyons. Assaonarem aquesta mescla.

Després amb la pasta formarem un cilindre que embolicarem amb les fulles de lletuga escaldades.

Ofegarem dins l'oli restant les cebes tendres tallades ben



petites juntament amb l'all restant. Incorporarem les tomàtiques pelades i tallades, la resta de panses i pinyons, el julivert i els bolets. Assaonarem bé i ho deixarem coure uns minuts. Afegirem la tassa de brou de peix.

Col·locarem el rodet de peix dins la cassola amb la salsa i ho passarem al forn per a que cogui uns 25 minuts procurant anar mullant el rodet amb el líquid de la cocció, servirem calent.

El plat permet fer modificacions, tipus de bolet, o forma de presentació (rodets petits individuals) tenint en compte reduir el temps de cocció en funció de la mida de la peça.

Bona setmana i bona trobada de bolets.

Juan A. Fernández

