

Si pens és perquè visc

Celebrem junts Pasqua florida

Passat un hivern fred, vivim ja en plena primavera. El sol ens ha tornat joves i més dematiners que mai. Ara el cel s'ha fet més ample i més blau i la mar més color de cel. Dins el verd més verd del pinar el romaní aromatitza la garriga i les pomeres i pereres se vesteixen de primera comunió. L'argelaga, més aspre enguany que l'any passat, pentina la llana blanca dels anyells pasquals fent-la més suau i tendra. Avui vespre, la nit del Dissabte Sant, la catedral immensa, que abasta tot el món, aixecarà el Ciri signat amb les lletres Alfa i Omega –principi i fi- indicant tancar una porta per obrir-ne una altra, amb el crit: “la Llum de la Veritat”. Tot floreix.

Si durant uns mesos una mort aparent congela els nostres camps i refredava les nostres cases, sempre celebrarem que la Vida ressuscita, sabent que res no reviu, si abans no ha tombat el coll. Ens és un deure pagar tribut a l'estada de la nostra vida en aquest món.

El camí nostre és l'esforç, l'ideal és la lliçó, el deure el compromís, la inseguretats

amb noves pluges, transparent, pura, vivificant i renovant la vida. Ressuscitem: si estam cansats, refresquem les nostres il·lusions amb pluges de primavera, (aigua d'abril val per mil). Necessitam d'un alè nou que ens revisqui la confiança entre tots. Anem a les fonts, tornem a les arrels, siguem qui som. A casa nostra tenim abundor abastament de tot i molt, tenim bons costums, una llengua sàvia, una llibertat pagesa i senyora, estimada pel poble, una tradició que ens fa nobles, una fe que ens diu: “estimau-vos uns amb els altres”. La nostra cultura és inesgotable, la nostra terra generosa, les nostres fonts sobreabundants, la nostra Vall, Sóller, triada com el desè dels llocs millors que en el món hi ha per visitar-lo i contemplar-nos meravellosos. Que la “Pasqua Florida”, que solemnitzam, ens faci progressar veient progressar tants que desitgen morir perquè no poden viure, per tal que en les festes de Pasqua celebrem que “l'home floreix i que nostre món és un jardí florit a on l'amor s'hi renova i ens renova”.



l'anunci, la recerca a l'harmonia la guerra entre l'amor i l'odi.

Les flors tenen espines i perfums. L'infant, nouvingut a la vida, que és promesa que atreu, símbol d'esperança, fruit de nostre amor, plora a tota hora, riu i ens fa riure, quan veu per primera vegada les coses: de petits feim el que farem de grans. I de grans feim el que fèiem de petits.

La poncella per arribar a ser una flor bella ha hagut de vèncer gelades, pluges, calors, sequedats, vents, tempestat, però, entretant, ha tengut al costat seu unes mans amoroses, uns ulls vigilants, un amor que l'ha vigilat. La pudor de les coses podrides és irresistible; el bon exemple no se veu fàcilment.

Avui, dins nostre món hi ha massa cangrena. La veritat desacreditada aquell que la diu. Mentre, la mentida i el furt atreuen la defensa de la llei democratitzada, no democràtica. En tot i això, celebrem la Pasqua Florida, creient que la vida no mor, sols se transforma, com l'aigua que se recrea caient abundosa, immaculada, des del cel i hi torna pujar cansada, malmenada, quasi sempre bruta. I la tornarem a veure

Pregó de Pasqua en sonet

Després del mal el Sol desperta,
Després del dol de bat a bat
Reneix el goig de la creu erta
Des de Jesús ressuscitat.

Nostra és la sort, la nit camina
Cap a un nou dia, etern, diví.
El qui té fe prou endevina
Que ix la vida d'aquest matí.

Matí que marca riure i somriure
I dins manté dolçors per viure:
Qui és la Paraula s'ha fet guerrer.

El Sol de Pasqua és nostra festa,
Matar la mort és nostra gesta.
I, qui l'ha morta? – Tan sols el Bé.
Molts d'any.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Va de caragols. Preparant Sa Fira

Ja sols queda un mes per a la Fira i el Firó i segur que ja començau a preparar els estris per als caragols.

Així que per a que comenceu a fer proves i els primers tasts, aquí us deixo un parell de receptes (un poc més diferents que la forma tradicional) per a que trieu la que més s'apropi al vostres gustos.

Caragols aguiats

Ingredients: 400 grams de caragols, 100 grams de ceba, una dent d'all, oli d'oliva, un poc de farina, 1 copa de vi, 2 tallades de xulla, sal i algunes espècies.

Elaboració: Doneu de menjar farina als caragols, durant un parell de dies, per netejar els budells.

Aclariu els caragols amb quatre o cinc aigües remenant bé per llevar el llim. Fiqueu els caragols amb aigua freda i els poseu al foc. Doneu un bull i escorreu l'aigua. Poseu-los un altre cop al foc amb aigua nova.

Feu un sofrit amb la ceba tallada a bocins, l'all picat i les espècies, a poc foc. Aboqueu el vi ranci i la xulla tallada a trossos. Ajunteu tot dins l'olla i deixeu acabar de coure.

Caragols cuinats amb llet

Ingredients: 400 grams de caragols, 150 grams de panxeta, 2 cebes, un bon manat d'herbes, sa pell d'una taronja, 100 ml de llet, sal, pebre bo negre i un poc de farina.

Elaboració: Doneu de menjar farina als caragols, durant un parell de dies, per netejar els budells.

Aclariu els caragols amb quatre o cinc aigües remenant bé per llevar el llim. Fiqueu els caragols amb aigua freda i els poseu al foc. Doneu un bull i escorreu l'aigua. Poseu-los un altre cop al foc amb aigua nova i els acabeu de bullir amb la pell de taronja i les herbes. Prepareu un sofregit amb la ceba i la xulla tallada en bocins petits dins una greixonera. Poseu la farina per damunt, li doneu un parell de voltes i aboqueu la llet per fer una beixamel. Tireu-li els caragols bullits i

cuineu tot junt uns minuts fins que els caragols i la carn siguin cuits.

Caragols farcits

Ingredients: 400 grams de caragols (*Helix Aspersa*), 1 ceba grossa, 3 tallades de cuixot salat un poc gruixades, dues o tres dents d'all, sal i oli, una cullerada de pa rallat, 1 dl de llet, 2 vermells d'ou, julivert saïm i espècies.

Elaboració: Un cop arreglats els caragols fiquen els caragols amb aigua freda i els poseu al foc.

Doneu un bull i escorreu l'aigua. Poseu-los un altre cop al foc amb aigua nova i una vegada bullits trèieu els bessons. Piqueu molt petit la meitat del cuixot salat, l'all, la ceba i el julivert. Mescleu-li el saïm i la meitat del pa rallat. Ompliu, amb aquest picat, fins la meitat de sa closca i fiquen el bessó de caragol i tapeu amb una mica mes de picat. Poseu els caragols dins una greixonera amb la resta del cuixot fet bocins petits. Tireu per damunt la resta de pa rallat mesclat amb el vermell d'ou bullit i picat. Fiquen dins del forn un parell de minuts.

Caragols fregits

Ingredients: 400 grams de caragols, 100 grams de ceba, 100 grams de farina, 10 grams de julivert picat, unes dents d'all, oli d'oliva, sal i pebre bord.

Elaboració: Procediu per a arreglar els caragols com en les receptes anteriors. Un cop nets i bullits un cop (amb s'aigua colada) poseu-los un altre cop al foc amb aigua nova i una vegada bullits trèieu els bessons.

Enfarineu els bessons i anau fregint. Reserveu. Prepareu un sofregit amb la ceba, l'all, el julivert i el pebre bord. Ajunteu-lo amb els bessons fregits i el cuineu uns minuts.

Bona setmana i fins dissabte que ve.

Juan A. Fernández

