

Si pens és perquè visc

Les set paraules de Jesús crucificat en boca de l'home d'avui (II)

Segona paraula: "T'ho dic per cosa certa: avui seràs amb mi en el paradís"

Qui no hi ha estat d'una manera o d'una altra penjat a una creu? N'hi ha tantes a nostre món! Aquesta vida és un vertader calvari, una garriga a on s'hi crien punxes per totes parts. La mar és estimulante perquè és salada i en ella són fonamentals les tempestats. El fruit de la terra, que sense sol no viuria, és el sol que el resseca i, no madura encara, tira per terra la fruita de l'arbre. Les pluges, tan necessàries, inunden els sembrats. El vent, purificador dels aires, execalla malament els arbres i tira per terra les pales dels molins. I que en direm de l'home, que com més avança més s'encadena. No voldria ésser exagerat, però sovint nostra vida és una conversa entre crucificats.

No me tenc per pessimista. Optimista i tot, crec que nostre món s'esfilagassa entre lladres. Amb tot i això, si per força hem de viure amb una creu al coll, condicionats per bàndols de lladres, passem al manco a la banda del bon lladre. Vulguem entrar en conversa amb els qui volen un món millor. Donem sentit a la vida. No deixem que es perdin els valors humans. Llitem contra els antivalors, ara, assenyalats com els millors valors de la nostra història. Els lladres governen el món i el fan anar allà a on ells volen. Què trist! Tancam les portes als refugiats; la guerra s'allarga de cada dia; la fam s'escampa; la corrupció se multiplica; les violacions i víctimes de gènere s'incrementen; és cultivada la ignorància. Viure en pau és un privilegi en pocs llocs. Siguem sincers. Si l'hem feta, si la feim, l'hem de pagar. Però recobrem l'esperança perduda. La segona Paraula va dirigida al bon lladre. "T'ho dic per cosa certa: avui seràs amb mi al paradís".

Tercera paraula: "Dona, aquí teniu el vostre fill. Fill, aquí tens ta mare"

L'Evangeli comença així: "Trobaren Jesús en braços de sa mare". I acaba dient: "la Mare de Jesús, dreta, estava davant Ell, crucificat". Damunt el Calvari, com en el món, hi ha tota classe de postures, criteris, ideologies, però, els que duen "la veu cantant", en el Calvari i en el món, els que dirigeixen els fets, són els que tenen en les seves mans amenaçadores les llances i els claus. L'home, crucificat, en el Calvari i en el món, és el centre d'atenció, signe de contradicció, punt de partida, com essència, al voltant de la qual s'inverteix. El que tenim en comú bons i dolents, és que tots necessitem d'una mare. És un dret humà, firmat per nostra naturalesa, que tots els homes siguem germans, que ens estimem uns amb els altres. Per ésser mare s'ha de tenir un fill. No pot haver-hi un fill sense mare. La mare entra de ple dins els plans de la mateixa naturalesa. La mare eternitza els fills. La confiança, la tenim amb nostra mare, és ella nostre acolliment complet. Podem dubtar d'on surt la paternitat del nostre naixement, de qui pot ser nostre pare; mai no podrem titubear de qui és la nostra mare. La mare és capaç de plorar quan ploram; d'animar-nos en la desconfiança; d'estar asseguda, o de peu, sempre amb la mà allargada a favor nostre, al costat nostre, en

temps bons i dolents. Déu no pot haver donat a una mare cor per odiar al seu fill. Si la mare l'odia, és perquè no té cor. Es veu a les clares al llarg del temps que el món està governat per homes, sovint, sovint, sense cap. Poques dones hi ha presidint els poders. Perquè? I, el que ens faltava. Avui són les computadores que ens ho planifiquen tot. També ara, ja no és el nostre nom -el nom que ens donaren els nostres pares- el que compta oficialment en nostra societat. És el número del carnet del DNI, que ens identifica. Per necessitat ha de venir sempre amb nosaltres per demostrar la veritat de qui som. La nostra paraula, amb jo present, s'ha fet no res. Quina vergonya!

Al nostre món li falta el vi d'amor de mare. Maria, la mare de Jesús, li demanà vi bo a les nocces de Canà, dient-li: "No tenen vi". Convertida l'aigua en vi bo, retornà l'alegria als nou casats i a tots els seus familiars i amics. Si l'amor de mare, per damunt la passió d'acaramullar riqueses i vicis no s'imposa, el món, nostre món, passarà per ull

Quarta paraula: "Déu meu, Déu meu, perquè m'heu deixat sol"

Jesús que, quan va preguntar als seus amics, li respongueren: "a qui voleu que anem, si sols vos teniu l'amistat que sempre dura", ara se sent deixar de la mà de Déu. Això ens succeeix a tots. A l'hora que més bramulents les contradiccions humanes, els sofriments més trists, les malalties de més patiment, és quan se fan més enfora els amics. Quan el forat de la calumnia ens ha engolit i el convenciment de nostra conducta no basta per aclarir la veritat de nostre procediment, ningú no es posa a nostra defensa. La profunditat del fons sense fons de l'adversitat ens fa rodar el cap, tenir marejos, perdre l'equilibri. Si ens tanquen les portes del treball, també les portes de les amistats se'ns tanquen. Què trist quedar-se tot sol a casa, quan tot el món te dona l'esquena. Els patiments són més dolços reclinat el cap damunt el qui estimam. Què penós el dia que ningú no confia en nosaltres i nosaltres no podem confiar amb ningú. Les cendres del caliu de les amistats en els moments en que érem els amos de les rotllades senyorials, fan més freda la foganya de ca nostra, i, encara més, si no tenim llenya per encendre-la de bell nou, ja que tothom ens ha abandonat.

Jo voldria saber, perquè Jesús volgué morir amb els braços oberts?

El bon amic mai no abandona l'amic. Els bons germans mai no es barallen per l'herència. Quan dic això som conscient que no tots els germans són bons i que pot haver-n'hi que fan impossible refer l'amor de família. També dins les famílies hi ha guerrers. Sí. Quan voldríem que la terra ens tragués, és llavors que la nineta dels nostres ulls cerca l'abraçada del bon amic.

Què bo tenir l'amor en casa, encara que la fosca de la nit no ens amenaci cap perill.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Història de la Mostra de Cuina Mallorquina (II)

1986- II Mostra de Cuina Mallorquina

Després de l'èxit de l'any anterior, arribà una nova edició de Sa Mostra, amb el mateix format i emplaçament (Passeig d'es Born) entre el 13 i el 18 de maig d'aquell any. En aquesta ocasió s'amplià el nombre de restaurants i establiments, passant de 18 a 24, i entre ells trobam el primer restaurant solleric que participà a la Mostra de Cuina Mallorquina: el Restaurant Es Canyís, amb un bon conill amb ceba.

En aquell any el president de l'Associació de Restauració de Balears és D. Antoni Ferrer Munar, que fa la presentació de la mostra al receptor. Pel que fa a l'esmentat receptor, es canvia el format del mateix i es publica tota la informació de la mostra en un número extra de la revista Daus. On a més de la presentació dels locals i les seves receptes, també trobam alguns articles sobre la mostra i la gastronomia d'aquell moment. A destacar que, igual que l'any anterior, l'escola d'hoteleria Juníper Serra torna a estar present en la Mostra presentant un lloc de porc farcit amb figures i sobrassada.

1987- III Mostra de Cuina Mallorquina

Idò sí! Fidel a la seva cita del mes de maig, arriba la tercera edició de la Mostra (12-21 maig). Un cop més l'esdeveniment és presentant a les carpes establertes al llarg del passeig del Born de Ciutat. I la cosa va a més: I Mostra (18 establiments), II Mostra (24 establiments), i per a aquesta tercera edició, entre restaurants, pastisseries i escoles, sumen 37 expositors. I això sense contar la resta d'empreses que hi participen (bodegues, cafès, cervesers, empreses de maquinària, làctics, etc.). Si feim aquests contes ens atracam a les 50 empreses. La presentació de les empreses i les receptes participants tornen a mostrar-se en un número extra de la revista Daus; on Antoni Ferrer de l'Associació de Restauració torna a donar la benvinguda a la mostra. A més en aquesta edició, apart de les corresponents presentacions per part de les autoritats polítiques, vull destacar les paraules de Mestre Tomeu Esteve que d'aquesta manera es converteix en el primer cuiner que presenta la mostra de cuina en el receptor. "La cocina hoy en día no es solamente un negocio de puertas abiertas al público; la cocina es algo más. Por una parte es arte; sí, el arte culinario. Por otra parte es ciencia, la ciencia gastronómica y además un ingrediente más de la cultura y el buen hacer de un pueblo"

1988- IV Mostra de Cuina Mallorquina

La mostra ja camina tota sola i s'ha autoproclamat com a acte gastronòmic més important de l'any. Aquesta nova edició repeteix emplaçament i format de receptor (revista), encara que aquest cop ja no du el nom de Daus. Per cert, es receptor valia 250 pessetes. Antoni Ferrer segueix al cap davant de l'Associació de Restauració de Balears que organitza sa Mostra, i a més de la seva presentació en el receptor, també comptam amb els pròlegs de les autoritats polítiques del moment. Però si algunes paraules hem de destacar son les de na Caty Juan de Corral,



fent un repàs a la figura de Mestre Tomeu Esteve, que és l'home de la Mostra, l'assessor espiritual dels fogons i tot un referent de les cuines i la formació a les Illes. I com no, no podien faltar les seves pròpies paraules encoratjadores donant el tret de sortida a la Mostra. Diu Mestre Tomeu: "No debemos descuidar la cocina, ya que es parte de nuestra cultura, haciendo el máximo esfuerzo para bien de Mallorca"

En aquesta edició participen 54 establiments; alguns dels habituals, com el Rififí, el Diplomàtic o Can Mateu; i d'altres de nous com Es Paradís o el Trébol. Pel que fa a les escoles d'hoteleria, aquest cop el Juníper Serra no hi participa; i en el seu lloc debutà l'Institut Joan Miró de Sóller (IES Guillem Colom Casanoves en l'actualitat). El centre educatiu solleric presentà un rodet mallorquí, on se nota sa mà de l'equip docent en aquella època format per Joan Abrines i Toni Pinya.

1989- V Mostra de Cuina Mallorquina (darrera al Passeig del Born)

5 anys va complir la Mostra de Cuina Mallorquina aquell 1989. 5 anys que es veren reflexats amb una edició més acurada del receptor (ja apareix amb tapa dura) i sense deixar l'estil de la revista dels anys anteriors, ja comença més a semblar-se a un llibre més tradicional.

El Sr. Antoni Ferrer segueix al cap davant de l'Associació de Restauració de Balears, que és qui, edició rera edició, organitza Sa Mostra.

Firmen els articles interiors Caty Juan de Corral (*El escabeche en la cocina Mallorquina*), Eduardo Suárez del Real (*El cocinero como guía en el placer*) i Margalida Adrover Vidal (la cuina Mallorquina). A més el receptor compta amb les habituals paraules encoratjadores de mestre Tomeu Esteve.

25 restaurants son els que participen en aquesta edició. I pel que fa a les escoles d'hoteleria, per primer cop hi participen dues escoles. El Juníper Serra, que torna després del parèntesis de l'any anterior, i l'escola d'aprenents del Consell Insular. Coloms farcits amb salsa de castanyes i Pilotes de Bacallà, respectivament.

Podeu veure més fotografies, receptes i curiositats de Sa Mostra de Cuina Mallorquina a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

Juan A. Fernández

