

Si pens és perquè visc

Arribar als 86 anys m'ha fet més transparent i franc

La meua vida ha envellit a la manera de la flama tènue d'una espelma. L'avarícia del temps m'ha fet més transparent, més dolç, més sincer, més franc. La severitat tensa de tantes responsabilitats en el servei del meus deures, com sacerdot, com professor, me demanava ser sensat i discret. L'àrida tensió en el joc del pèndul entre la carn i la moral; l'enyorança de sortir-ne victoriosos en els quefers i els remordiments dels que no m'han sortit tan bé, cosa que ens acompanya a tots els homes de carn i os, me queden com a record i salutacions, evocant-me una gran tranquil·litat. La fidelitat en tots els llocs que he servit és la raó de la meua bona consciència.

El meu esperit s'ha fet carn i la meua carn s'ha fet ànima. Amigues són les dues meves meitats. He tornat trobar-me amb la meua innocència d'infant, com si encara no anàs a escola, i ja miro el món, no segons me dicten els mestres, que sols són experts en

amb la llum interior que descobreix els secrets, en els quals hi he tengut fe. Tots els crits del carrer callen. És l'edat en que, despulats de les flames de les passions i de l'escorça dels costums, la nostra consciència se converteix en testimoni vertader i, al mateix temps, jutge.

La llum del dia, als 86 anys, te fa veure amb màscares, molts càrrecs d'autoritats, honors comprats, riqueses robades, mentides predicades com veritats, veritats sermonades com mentides.

Avui me quedo amb el sermó de Sant Agustí, del qui prenc el seu nom: "Estima i fes el que vulguis".

Puc ser més ditxós, voltat de la meua estimada família, junt amb la branca de la família del meu germà, Pau, que, com veis, floreix bella de cada dia i, per cridar-me des de València o de Palma, el primer que em diuen, grans i petits, és: -"Padrí, t'estimam molt!".



l'assignatura que ensenyen, o sia dins el seu món. Ara sols som jo, amb els meus ulls, que cerc amb voluntat ferma la ciència de la Veritat, i ho faig sense la por d'haver-me d'examinar davant un tribunal escolar. Sols la meua consciència m'inspecciona.

He reunit en un sol feix tots els meus amors, totes les meves alegries, i mai no consentiré separar-me d'ells, d'elles; són els meus fonaments que me donen solidaritat i reforç; i m'han fet com som. No permetré tirar dins l'oblit tantes vivències de la meua vida que són les espigues de blat, que moltes n'he fet farina i, després, pastada, és el pa, que menjo amb gust i gana, cada dia.

La flor més bella, també la lletja, es mustien. Als meus 86 anys, encara, hi som a temps d'olorar, en mi, el perfum flairós a fidelitat i lleialtat. L'home de pau regala pau al seu entorn i dorm en pau, despreocupat.

Ara bé, no som de pedra, som conscient d'allò que m'espera... i no em fa por preguntar-me: quan soni l'hora definitiva, inevitable, d'anar-te'n, què faràs tu, tan aferrat a l'estimació dels que estimes i dels que t'estimen, i de tants que estan de veres al teu costat? Idò, sí, sofriré amb tota la meua ànima fins al moll dels ossos i, tranquil, me tiraré dins els braços d'un Amor etern, que desconec.

Complits els 86 anys, ha arribat l'hora de despertar la consciència i emergir-me per damunt els somnis i contemplar el passat

Més 6, doblats els quaranta res de res ja no m'espanta, he buscat la Veritat. Digau-me, a on s'ha amagat?

La Veritat, la veuré quan aquest món deixaré per fruit-la tal com és? O me quedaré corprès?

Si Déu n'és dins l'Univers, m'hi notaré en ell dispers, petitó, per tota banda? Trobaré la meua tanda?

En el cel o dins l'infern m'hi veuré tot sol, extern? Si hagués de tornar a la terra, vull sols ser n'Agustí Serra.

Segur que Déu és Amor, en Ell no es troba el dolor, i ens estima tant i tant, que "infern" no n'hi ha, ni pensant.

Si m'ha estat la terra un cel i l'amor el meu anhel i, estimant, he volgut "bé", estimant, jo seguiré.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Massa de bolleria fullada: Croissants (I)

Avui ens posarem dolços i prepararem el berenar per a aquest cap de setmana. Així que ja ho sabeu: posau-vos el davantal que prepararem croissants. El croissant és una massa de bolleria fullada que guarda certes semblances amb la elaboració de la pasta de fulls, però a diferència d'aquesta, el croissant du llevat, ous i llet.

Aquesta elaboració també ens pot servir per a fer caragoles, cronuts, napolitanes i canyes entre d'altres elaboracions.

Pot semblar un poc complicada, però intentaré explicar-la molt detalladament pas per pas.

Presentaré aquesta recepta en dues setmanes, avui prepararem la massa i la setmana qui ve us explicaré com fullar-la i com formar les peces. Així que guardau aquest article fins la setmana que ve.

Ingredients per a la pasta (20 peces)

500 grams de farina de força, 10 grams de sal, 50 grams de sucre, 25 grams de saïm, 1 ou, 50 grams de llet, 220 grams d'aigua, 30 grams de llevat, 250 grams de margarina pel laminat.

Material necessari

Taula de fusta o marbre (si és possible), un aprimador de pastisseria, una màquina batedora o pastadora si no ho volem fer a mà, un pinzell per pintar, una regla o cinta mètrica, les palanganes de forn i paper de film de plàstic.

Elaboració

Posau el llevat amb la llet tèbia, i el desfeis bé, afegiu la resta d'ingredients: l'ou, el sucre, la sal i el saïm fos, i ho mesclau bé. Anau posant la farina en vàries vegades, i pastau la mescla sense treballar-la excessivament. Un cop llesta, li donam forma de bolla i la posam a dins un recipient enfarinat (per a que no s'aferrí), i la deixam reposar tapada amb un film (mitja hora com a mínim a uns 25 °C).

La següent operació és preparar la mantega o margarina per després fer el laminat. Per això triarem una margarina que sigui consistent i amb un punt bo de fosa. 40 / 41 °C és una bona temperatura. Venen unes mantegues especials per a elaborar croissants o pasta de fulls, així i tot la mantega normal també va bé, però ens requerirà millor manipulació. Treballam el greix i en feim un bloc rectangular i aplanat

amb ell. Seguidament empolsarem de farina la taula. Agafam la bolla de pasta i li fem dos talls al damunt en forma de creu, i partint d'aquests talls anem estirant la pasta fins a donar-li la forma de quadrilàter una mica més gruixat al centre que als extrems, i aquests han d'ésser una mica allargats. Les mides aproximades de la peça final serien uns 30x30 cm.

Posam damunt la pasta estirada el bloc de greix que hem preparat i tancam els extrems de la pasta sobre la margarina igual que si tanquéssim un sobre, procurant que no ens quedin bosses d'aire. Un cop comprovat que quedi ben tancat li donem la volta i començam a colpejar, amb el corró agafat amb les dues mans. Els cops han d'ésser regulars a tota la superfície de la pasta a fi d'anar repartint regularment la margarina i engrandir lleugerament el rectangle.

Aquesta és la part més delicada del procés. Si deixem ben repartit el greix, després el laminat serà molt més regular i la qualitat del full millorarà. És molt important durant tot aquest procés mantenir la taula ben enfarinada i si és possible fer feina amb una temperatura d'uns 15 °C. Quan hi hagi la mínima sensació de que la pasta s'aferra o no patina bé, és millor aturar i empolsar de nou, sobretot per davall.

Al final d'aquest ens ha de tornar quedar un rectangle més o menys finet (1-2 cm de gruixa). Per fer un bon aprimat, cal treballar amb l'aprimador sempre partint del centre cap a davant, o del centre cap a darrera i cap als costats. Sempre partim del centre i no apuram massa els extrems. Podeu donar-li la volta damunt davall sempre que ho trobeu convenient. Per a donar la volta a qualsevol làmina de massa, el millor és enrodillar-la sobre l'aprimador, i després desenrotllar-la sobre la cara contrària. Si veis que encongeix molt durant el procés d'aprimat, deixau-la reposar uns minuts, i veureu que s'estira molt millor. Si estirant notéssiu que fa crulls o que surt el greix de dedins per algun punt, aturau i deixau reposar la massa uns minuts en fred i tapada. Després seguïu amb molta cura. És importantíssim que quan aprimem no ens surti la margarina. El més delicat és el primer estirat

La setmana que ve acabarem aquest recepta. Bona jornada i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. No us oblideu que avui, segon dissabte de mes, tenim una cita a les 13:00 hores a IB3 Ràdio.

Juan A. Fernández

