

Si pens és perquè visc

Les cinc llagues de Crist, com cinc ferides al cor de l'home (II)

La mà esquerra

- La mà que fa colla amb la mà dreta.
 - La mà que abaixa la branca de l'arbre i la posa a l'abast de la mà dreta perquè pugui collir la fruita a la que no pot arribar.
 - La mà que abravona el ferro rígid, flamejant, perquè la mà dreta el vincli i d'ell, dominat al seu gust, en pugui fer una obra d'art, obres d'art.
 - Ai! A hores d'ara, mai no he comprès perquè un partit polític d'esquerres (per essència) no pot treballar amb un partit de dretes (per naturalesa), ajustant forces i neutralització, fent equilibrar la balança per mesurar amb justícia la igualtat que ha d'haver-hi entre rics i pobres, governants i súbdits, patrons i obrers.
 - Som un il·lús? Somio truites? Potser sí, ja que aquest cuinat l'ha cugat el poble, votant, enganat, amb trampes, mentides i promeses d'aquells que tenen en les seves mans el mànec de les balances, desiguals els dos plats, amb pesos violadors, contra la justícia, a favor seu. Com si "l'ordre -segons digué Ciceró- no fos la bona harmonia de tots els elements, a fi de que cada un dels membres assenyalin el lloc de cada cosa, en el lloc que li pertoca, ajustant-se en tot al seu conjunt".
 - La mà esquerra no és la mà feixuga, la peresosa, la deshonest.
 - La mà esquerra no té tanta destresa com la mà dreta, però li dona força; quan està malalta la supleix, i, fins i tot se besen per aplaudir i fer riure els infants, en braços



de les mares, amb "mambelletes"; les dues, també, s'abracen per rentar-se; s'ajunten per resar; i, si ve el dia que es separin, llavors és quan formen una gran creu, la seva pròpia creu sobre les seves espatlles.
 - La mà esquerra és la que aguanta l'agulla quan la mare li traspasa el fil per cosir els pantalons del marit, foradats, quan arriba del treball.
 - No és el lloc, la dreta o l'esquerra, que ens diu si som bons o dolents: "per les obres us coneixeran".
 - Als ulls de Déu no serem ben o mal vist per el lloc que hem ocupat, o per la cadira alta en que hem assegut, o si hem caminat per la dreta o per l'esquerra. El "Bé" és el que val, àdhuc, clucs el ulls: "procurem que la mà dreta, no s'adoni del que fa la mà esquerra".
 - Les coses fetes amb les dues mans són les més ben acabades.
 - I, més. Quan volem descansar, ens posam juntes les mans o mans aplegades.

El peu dret

- El peu dret de l'home.
 - El peu dret és el primer en donar la primera passa endavant.
 - El peu que ens defensa, ajuntant-se a les mans, amb una puntada de peu contra aquell que ens ataca.
 - El peu que besam del Sant Crist crucificat.
 - Quan recorrem timbres i penyals, muntanya amunt, (quan en el camí difícil de la vida hem de donar passes definitives), és el peu dret (el seny adreçat) el que sondeja les depressions, fondals, enganys possibles; és el que furga els perills i les terres que lleneguen.
 - Que bé ho record! Quan, als meus 25 anys, en plena joventut, servia el poble de Campanet com a vicari, un dels llocs que més sovint anava, i fins i tot hi estava més enllà de mitjanit, era a ca l'amic, fill de la teulera. Embadalit em quedava veient-lo a ell i el seu cosí, el dos Antonis, terrissers, amb el seu peu dret, amb força contínua, perllongada, persistent, fent rodar el torn, mentre amb les dues mans obraven teules, olles, ribells, plats, àmfors... I jo pensava: "la terra que trepitjam i destrossam se'n en dona tota ella, amb fruits en els arbres, i feta fang posant-se a les nostres mans."
 - El soldat, tremolós, lluitant a la guerra, posa el seu peu dret en posició d'alerta i obliga el genoll esquerra a besar el trispol. La vida és lluita i, a la vegada, ens demana pregar i combatre.
 - L'home, no tenint ales, està obligat a caminar amb els dos peus, i per avançar, necessàriament, el peu dret ha d'agermanar-se amb el peu esquerra.
 - I, si són tantes les incerteses de l'home humà, sempre els dos peus han de suportar la càrrega, amb les alegries i amb les penes. La vida és així. No sempre el que més feina fa és el que més glòria i recompensa té. Coronam d'or i diamants, amb anells, els dits de les mans. Ara que, mostrar els peus fa vergonya. Mai besam els peus, i molt manco, carregats de pols.
 - Benaurat el qui s'aixeca amb el peu dret i camina dret per la vida.
 - La llibertat sols és lliure si drets són els camins per on caminam. El camí dret és el més curt per arribar a la meta traçada, a l'esperança volguda. Les mentides torcen la veritat i la veritat sempre sura.
 - Que els fills puguin besar els peus dels pares, endreçats cap a ensenyar-los a ser fills "d'una raça dreturera i forta, que no reneguen de la seva sang".
 - Dins la vida hi caben totes les notes, en el "càntic de la vida". Són necessaris els directors, n'hi ha d'haver de governats, de mestres, de professionals, d'obers i de jornalers. En tot i això, les notes han de fer-se i desfer-se i formar-se en bona harmonia, dins el pentagrama, de ratlles dretes, sense desentonar, guardant les distàncies i les barres musicals; i sempre dins una peça musical, cantada a cor pel poble, en un càntic de bona harmonia, de bona convivència, d'acord amb el compàs que reclama el cant de tot un poble, de l'home que canta feliç.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



El final d'un cicle

Cada any per aquestes dates hem poso un poquet trist ja que els alumnes de segon acaben el seu pas per l'Institut per a incorporar-se a les practiques en empresa. Han estat uns anys en els que hem compartit tot tipus de vivències, rialles, llàgrimes, feina i bauxa. Ara acaben el seu període com a alumnes i passen a ser professionals de la restauració. Segur que en no massa temps podrem anar als seus locals i provar les seves genials creacions.
 Voldria aprofitar per donar ses gràcies a totes les empreses que ara acolliran els nostres alumnes: Restaurant Can Pinxo, Restaurant Cal Bisbe, Restaurant Can Boqueta, Restaurant Missa Brasseria (Palma), Restaurant Ombu (Palma), Restaurant Daika (Llubí), Restaurant Bahía Mediterráneo (Palma), Hotel Cal Bisbe, Bite (Palma), Hotel Portixol (Palma), Hotel Jumeirah, Bens D'Avall, Restaurant Nunu, Hotel La Residencia, Sushi Factory (Palma) Hotel Restaurant El Guia, Hotel Espléndido. També estam contents ja que 7 alumnes de l'Institut parteixen a Itàlia (Vicenza) a fer les pràctiques en empresa en el marc d'un projecte Leonardo Da Vinci.
 Jo crec que no hi ha millor forma d'entrar en el mon laboral i segur que moltes portes se lis obriran a partir d'ara.
 Permeteu-me que hem dirigeixi directament a ells. "Espero que el vostre pas per l'Institut de Sóller us hagi estat profitós, i que hagueu après el màxim possible. Sé que algunes coses no ho hem fet tot lo bé que voldríem, però gràcies a vosaltres i a les vostres ganes de feina dia a dia, hem intentat millorar i mostrar-vos humilment allò que els nostres mestres ens han ensenyat a nosaltres. De part dels vostres professors en Carlos, N'Enric, na Magdalena i jo mateix, us desitgem una profitosa i exitosa carrera professional. Alguns sou de Sóller i altres de "fora vila", però no us oblideu mai que aquí, als peus dels Cornadors i l'Ofre teniu casa vostra. Sort".
 Si heu seguit un poc aquests articles setmanals de cada dissabte ja sabeu que al bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>, teniu el resum de la feina que feim a l'Institut. Allà trobareu fotografies, receptes i, com no, també hi publicarem tot lo relatiu a les fets.
 Però la feina a l'Institut no s'atura, i els alumnes de primer agafen el relleu, el testimoni dels de segon i assumiran, segur que amb moltes ganes i professionalitat, els serveis habituals del centre. Restaurant cada dijous de 13:00 a 15:00h i els serveis de cafeteria i bar que oferim als professors. També continuaran, com ja feien, amb el take away. Així que si no heu passat a provar les nostres "creacions" estau

convidats a venir i gaudir del procés educatiu dels alumnes del grau mitjà de cuina i gastronomia.
 Per tal de posar el toc dolç a l'article d'avui aquí us deixo una de les receptes que hem ofert aquesta mateixa setmana al nostre restaurant.

Mil fulls de crema amb cremós de caramel i fraules (recepta: Sara Bergas)

Ingredients crema pastissera: 1 litre de llet, 7 rovells d'ou, 100 grams de farina, 200 de sucre, aroma.

Ingredients pasta fullada invertida: 375 grams de mantega, 150 grams de farina de força, 350 grams de farina fluixa, 150 grams d'aigua, 100 grams de mantega, sal.

Ingredients cremós de caramel: 150 grams de nata, 150 grams de llet, 30 grams de rovells, 40 grams de sucre, pell de taronja i 0.5 grams de gelatina.

Elaboració (Crema pastissera)
 Posarem a coure la llet amb el sucre i dins un bol mesclarem els rovells amb la farina. Després poc a poc afegirem la llet als ous i ho tornarem posar a coure fins que espessi.

Elaboració (Pasta de fulls)
 - Amassar la mantega amb la farina de força i formar un rectangle. Apart, pastar la resta dels ingredients. Les dues masses han de tenir la mateixa textura.
 - Incorporar la segona massa sobre del rectangle de mantega i farina forta i començar a donar les voltes desitjades a les masses i estirar.
 - Enfornar a 180-200°C

Elaboració: (Cremós):
 - Caramel·litzar el sucre fins que comenci a fer escuma en les vores i rebaixar amb la llet i la nata calentes.
 - Incorporar la pell de taronja, deixar en infusió.
 - Afegir el líquid als rovells i coure a 86°C.
 - Finalment afegir la gelatina, colar i refredar. Ho deixarem refredar formant plaques fines.
 Muntarem les postres alternant capes de pasta de fulls, caramel, crema pastissera i unes fraules de decoració.
 Bona setmana i ens trobam aquí mateix dissabte que ve.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

