

Si pens és perquè visc

El sentit de la memòria històrica

DEDIC el meu article als jubilats de tot el país en la seva manifestació a nivell estatal, braços alts, protestant contra Governants i Bancs que ens han buidats la vidriola dels Pensionistes i, ara no tenen, poderosos i rics ells, per restituir-nos els guanys del treball de tota la nostra vida. Sí, sí, s'han guanyat i bé el nom de «sou uns lladres».

La meua mirada no s'adreça a la «Memòria històrica» d'una guerra civil que va esdevenir en el nostre país i que jo vaig viure, amb la innocència d'infant de 5 anys, entre l'ansia i el sofriment dels meus pares de tenir el meu germà, Pau, a l'exèrcit de marina compromès i complicat dins el vaixell, Velasco Ceuta. Aquesta guerra encara remou la memòria i l'amor que tenim a les víctimes, amor que ara ens obliga a recercar els seus cossos, intentant que descansin en pau a ca nostra i rebim de nostres mans les flors.

La meua ullada cap enrere s'enfonsa dins el sentit filosòfic de tots els fets històrics,



essent la història la mestressa de la vida, convençut de qui domina el temps és el qui millor soporta i resol les fronteres que el temps ens imposa, i que ens marca les passes que donam dins cada etapa, segons l'edat, enregistrant-nos els anys d'un en un. Les voltes que dóna nostra vida i que esborrallen nostra història, alternen amb nostres lluites, sempre actives: «*Nihil novi sub sole*» o «*Res de bell nou s'hi veu baix l'ombra d'un sol*» que dóna voltes i durant el dia, ell, ens vigila amb claror i, durant la nit amb fosca, manant a la lluna controlar-nos amb cara distinta cada setmana. La velocitat actual de nostra història, deguda a una tècnica productiva diària amb nous miracles, fa que no sabrem mai a on arribarem.

La llestesa ràpida, que vivim astorats, degut a la influència de la tècnica, ens fa més diligents, però no més lliures. A on arribarem?

Per totes bandes, carrers, places, marcats, oficines... i per tots els racons, tenim càmares que ens vigilan...; en tot quant feim i obram hem de donar compte, firmar i pagar...; de tot quant compram o llogam hem de dir damunt paper sellat a qui, fins

quan i... En la meua vida, jo no ho havia vist mai. Així i tot l'home modern se n'omple d'orgull de les mil possibilitats que tenim i que ens n'ofereixen de noves cada dia. Per això que dic, no me digueu que sigui pessimista davant el nostre temps. Que no ho som.

Sí que me fa pensar el que veim. Els nostres infants, abans de desitjar una jogueta ja la tenen; no pensen com jugaran demà perquè tenen a les seves mans des de que s'aixequen de dormir fins que se'n van a jeure el mòbil per jugar-hi amb ell, amb més diversitats de jocs que dits tenen a les seves mans. Nosaltres els majors ni amb somnis pensàvem que així jugarien les nostres generacions.

Estim la vida i el progrés, la tècnica i la felicitat de comunicar-nos i greu me sap no saber entrar dins totes les profunditats que l'internet te posa davant els ulls, ampliant-te els desenllaços i els remeis que cerques. L'ordinador modern és una enciclopèdia universal, nacional, científica, casolana en tots els sentits, que, si la saps manejar, t'obre les portes, com un llibre t'obre les pàgines per ensenyar-te. Però nosaltres seguim essent allò que som, captiu del temps que ens envolta dintre uns murs que, si tenen una cosa bona és que el sòtil està obert i ens deixen poder mirar el cel i veure les estrelles.

La història ens ensenya que: Els manaments, les lleis, els costums, les polítiques, les institucions i, fins i tot, nostra Església Catòlica reposen i se justifiquen dins els temps, els llocs i la idiosincràsia popular que dominen la ideologia sana i ètica del poble noble. Tot té els seus màrtirs. Com vos he dit al començament, jo don sentit a la memòria història dins tot temps. En la història universal, temporal, de païssos, de religions, hi veig que l'home camina per carrerons a vorera de fondals que, a mesura que passen generacions, rere generacions, molts són els que hi cauen com màrtirs. I me confirma que la nostra intel·ligència sols arriba a mitxa veritat. i la veritat la vivim a mitges.

Un horabaixa, ben entrada ja la foscor de la nit, estava jo amb la meua família mirant el mar de la badia de Port de Sóller. Entraven unes barquetes que supòs venien de pescar i me vaig enganxar pensant que sols tenien una claror per orientar-se, la que els donava el far de Santa Catalina, el punt més alt del nostre Port. El far, punt alt, un símbol, ara bé, és l'activitat en el mar que fa història. Gràcies a Déu per nosaltres el Port n'és testimoni de pau, d'ones altes, de tampestat fortes, de màrtirs del mar, de pescadors que viven de la sort que les xarxes els dóna. Sóller i la Vall amb el Port té el cel guanyat i el frueix jugant amb les ones plàcides i feres o passetjant al seu voltant. El turisme que hi ve és nota història afegida. Donem sentit a nostra història a fi de que nostres fills i néts en facin memòria amb bon nom i orgull.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Cuina Dolça (III): «quemuyars»



Per aquesta setmana, i ampliant el menú de la setmana passada, prepararem més *muffins*, *magdalenes* i *quartos* ... com diríem si parléssim de música... : “unes variacions sobre el mateix tema”.

Totes aquestes elaboracions, anomenades antigament com a “*quemuyars*” i malgrat les diferències en les formes i sabors, tenen un denominador comú: l'emulsió dels ous per a que pugim. Si voleu obtenir un bon resultat en aquest tipus de receptes, millor separar blancs i vermells i pujar ambdós a punt de neu (als vermells els hi costa més que quedin ben durs). També juga un paper important la temperatura del forn: si els cuinam a 170° C (forn mitjà) sempre millor que si el forn és massa fort, perquè tindran tendència a cremar-se per defora i quedar crus per dins.

Es diuen *Muffins* aquelles elaboracions esponjades per ous, cuinades dins motlle de paper, més grosses que una magdalena i habitualment amb algun tipus de sabor i/o farciment.

Muffins de xocolata blanca
ingredients: 175 grams de farina de rebosteria (fluixa), un sobre de llevat tipus canari, 150 grams de sucre, 130 grams mantega sense sal, dos ous grans, 150 grams de xocolata blanca per cobertura i 150ml de llet sencera.

Elaboració: Començarem per a fer la *mice en place* dels preparatius habituals, com són deixar els motlles ja preparats amb els motlles de paper col·locats en els buits del motlle i, posam el forn a encalencir a 180°C, (vent alt i baix). Mesclam i batem amb una batedora de varetes el sucre i la mantega pomada. La crema ha de ser homogènia i quedar lleugerament esponjosa. Seguidament afegim els ous, un a un i continuam pujant-ho. En un recipient apart, posam la xocolata blanca i la desfem una mica en el microones, de manera que quedi una mica fosa per poder mesclar amb la resta d'ingredients anteriors, usant de nou la batedora, perquè ens quedi tot ben integrat. Ara toca afegir la resta d'ingredients: el llevat, la vainilla en pols i la llet, sempre sense deixar de batre bé. Ara afegim, en darrer lloc, la farina, a poc a poc al recipient anterior, sense deixar de batre perquè s'integri bé i així no ens quedin grums a la massa. Anam omplint els motlles que hem preparat anteriorment amb aquesta massa, deixant una tercera part lliure, més o menys. Decoram per sobre amb bocinets de xocolata blanca sòlida i els enfornam 25 minuts. Un cop cuinats els

deixarem reposar damunt una reixa.

Quartos

Ingredients: 18 ous, 400 g de sucre i 400 g de maicena.

Elaboració: Batre els rovells d'ou fins que tripliquin el seu volum inicial. Batre els blancs d'ou a punt de neu. Ara, amb suavitat, hem de mesclar a poc a poc els dos emulsionats i afegir-hi el sucre i el midó en forma de pluja. Pensau a mesclar suament l'elaboració perquè no baixi. Col·locar la crema dins les càpsules de paper i coure a uns 180°C uns 10 minuts.

Magdalenes

Ingredients: 250g d'ou, 240g de sucre, 10g de llevat químic, 260g de farina fluixa i 240g d'oli de gira-sol o d'oliva (segons el gust final que volguem obtenir).

Elaboració: Batre els ous amb el sucre fins que tripliquin el seu volum inicial i sigui tot ben esponjós, afegir-hi a poc a poc la farina i el llevat, deixar que es mescli bé. Afegir-hi a poc a poc l'oli (com si féssim maonesa) i deixar reposar uns 10 o 15 minuts fins que comencin a aparèixer les primeres bombolles. Ara ja podem escudillar i coure a 170°C amb més sol que alt.

Plum-Cake

Ingredients: 200 g de mantega, 200g de sucre, 280g d'ou, 315g de farina, 5g de llevat químic, una copa de licor de taronja i 200g de fruites acarbassades.

Elaboració: Empomar la mantega i el sucre, passar-la a la batedora i fer-ho esponjar. Un cop esponjat incorporar la meitat dels ous. I quan aconseguim una massa homogènia afegir-hi la resta d'ous. Seguir batent. Preparar el motlle amb mantega untada, i un cop sòlida espolvorejar de farina. Passar la farina juntament amb el llevat pel sedàs. Afegir-la a la massa d'ous i mantega, remenant amb suavitat. Afegir-hi les fruites passades per farina i tornar a mesclar bé. Omplir els motlles i coure a 160°C fins a la meitat de cocció, que realitzarem el típic tall amb un ganivet banyat en aigua i acabarem de coure.

Si es desitja es pot glacejar: 80g de sucre en pols 20g d'aigua, mesclar per fer una papilla densa i pintar el *plum-cake*. Enfornar a forn molt fulix perquè cristalitzi.

Juan A. Fernández

