

Si pens és perquè visc

Una nit negra, sense lluna ni estrelles, té la seva gràcia

Amic lector: en aquests dies de tant de fred, deixau-me jugar a ser un poc poeta. Els poetes tenen els gusts i els sentiments dotats de fantasia, si bé no obliden la realitat i, molt fàcilment, mai no la canten crua, donant-li sempre un aire falaguer. En aquest moment, de ben entrada la nit, són les onze, la son, encara, no m'acluca els ulls; dins ca nostra no fa fred, però a fora, s'està a tres graus de temperatura, el fred congela. I, si bé ha arribat l'hora de dir-nos "bona nit", no m'atreu el llit, i, sí, me fa ganes obrir les persianes per veure un cel il·luminat, i contemplar la bellesa de la lluna i la brillantor de les estrelles. Però, quina fotuda! Per contra, me trob amb una nit tancada, negra, sense lluna, sense estrelles, cap resplendor. I, cop en sec, com si algú me donàs respostes a preguntes que no me faig, unes primeres gotes d'una pluja fina tamborinegen contra el vidres de la finestra amb ditades d'unes mans secretes. Me recorda la mateixa obscuritat que ens encega dintre del nostre túnel, quan no s'hi veu ni la claror de l'entrada ni la de la sortida, ni s'hi sent el piular dels ocells, ni els picarols de les ovelles, ni el xiulo del vent que corre, ni la remor de les fulles que cauen de les nostres oliveres, arrossegant-se fins el torrent. Ningú no passa. Llavors, sí, que me demano: quin profit, quins avantatges ens dóna la nit?

Potser, sigui el símbol de la presa dels homes infèrtils, de les conductes fosques, que odien la llum per fer el mal? - "*Qui agit male odit lucem*". - Jo, això, no ho crec. I, sí, crec que és impossible que la pau que dóna tal obscuritat no tinguí un encàrrec ben encomanat i concret. El silenci de la nit és el descans, després del treball; és la reflexió sobre la nostra conducta, sobre la nostra convivència, sobre el bon ordre. L'obscuritat de la nit és vital, miraculosa per a tota la bolla del món, dins la infinitat de l'univers, que igual per a tots, fa que el sol regali la seva llum, meitat i meitat, durant un dia, ara als orientals, suara als occidentals. Estam tan acostumats a valorar les persones i les coses pel renou que fan, que dels homes silenciosos i savis, entregats al valor i a la pau, ni se'n fa cas d'ells. Les coses per tenir imant en el comerç, si no tenen la firma d'un famós per carabassa que sigui, fa vergonya tenir-les a les mans, i no se compren. Els valors, si no són pregonats pels qui amb ells comercien, no són estimats.

Arranquem d'una vegada la mania de valorar les persones i les coses pel renou de la seva fama, per la empolsimada del renom, moltes, massa vegades, remoguda per vents corromputs, per mentides, per vanitats, que, de conèixer tota la veritat, nua, repugnen. No creguem que els homes més llests siguin els que seuen a les cadires més altes; no creguem que els més sants siguin els que més parlen de Déu i mostren en cada acte el seu misticisme; no creguem que els més sincers siguin els qui demanen sinceritat als altres; no creguem que els més simpàtics per tenir en ells confiança, siguin els que te riuen davant i te traeixen per les espatlles; no creguem que les "primeres figures" de la ciència, de l'art, de la pintura, de la generositat, de la bellesa, del servici als dèbils, malalts, i vellets, siguin els que són

mes proclamats amb premis oficials; no creguem que els més aptes per governar siguin els que més saben vestir-se amb promeses disfressades, amb mentides ben endomassades, dient avantatges a favor del poble, impossibles -en les seves mans-, de fer-se realitat.

Creguem amb la fructuosa missió de les persones de bona voluntat; dels voluntaris ocults, generosos, humils; dels investigadors tancats dins laboratoris, fent proves i més proves, mirant de trobar remeis a tota classe de malures i xafres pel bon viure de la humanitat; dels amics de cor que estimem i ens estimen; de la caritat i de l'entrega als demés d'aquells, llurs noms desconeguts, presents en cada casa, poble, ciutat, país, arreu del món, que no coneixen fronteres, ni horari de feina, ni -tan sols- les persones que atenen.



Perdonau-me, amics. Ara, sí, -són les 12, mitjanit- que m'ha agafat la son. Tot i que, us he de dir que la pensada que he fet a m'ha fet molt de bé. Tant que demà vespre tornaré a la finestra per mirar el cel. Segur que el veuré estrellat, ara que, no sé quina cara me farà la lluna, perquè té un "caràcter molt llunàtic", variable, mai no està al mateix lloc: així i tot, és meravellosa: a ella se li pot demanar l'impossible (aquest "demana la lluna"); viure completa la felicitat (encara viuen "la lluna de mel"); i, fins i tot, que ens assenyali els dies propicis per a la bona conservació i maduració dels fruits de la terra en els nostres camps (i, així, semblà i tallà les branques en "lluna bona", en "lluna plena").

Ja no plou. El poble dorm, somnia. La foscor no s'ha aclarit. Sols estan desperts els forners que pasten el pa, perquè demà, quan surti el sol, no ens falti; els que atenen als malalts, a casa seva, en els hospitals, en els hospicis, pendents d'ells tota la nit; els pescadors gratant entre les ones -calmes o enfadades- perquè trobem peix a les peixateries. I, també... les rates (la mala gent) que odien la llum per tenir camp obert per a fer el mal. Déu meu, que ho sou de bo i què gran! Entre el Mal i el Bé perdura la història, envoltada de llum i de foscor. Bona nit, amics, i que les "bones nits" ens acompanyin cada vespre.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Sant Antoni i Sant Sebastià

A Mallorca celebren dos Sant Antoni, el dels Albercocs i els dels Ases, un d'estiu i l'altre d'hivern. Aquest darrer és el que festejam aquesta setmana (avui, 17 de gener). I dos dies després (20) Sant Sebastià, patró de Ciutat. Foguerons, dimonis, gloses, ximbombes i bon menjar omplen carrers i places de tota l'illa, i tot això acompanyat amb el fred de l'hivern li confereix un color i una calor especial, esdevenint-se en una de les festivitats més sentides per tothom. Sant Antoni és un sant de forta devoció a Mallorca i no existeix, pràcticament, cap església que no li rendeixi culte. És Sant Antoni patró dels animals domèstics i de pastura, és el protector de la pagesia mallorquina i és el protector dels conreus. Igualment és el protector dels manescals, els ferrers, els porquers, els cansaladers, els cerers, els forners, els pastissers, els confiters, els traginers, els jugadors de cartes i dels fossers i enterramorts.

Com a curiositat, i encara que estiguem en plena època de matances, estava molt mal vist celebrar-les aquest dia, per raons obvies. Aquest dia és considerat la festa dels animals per la qual cosa no se'ls feia treballar, era corrent donar-los un pinso extraordinari i fer-los objecte d'un tractament respectuós. També era mal vist tenir-los fermats. Després de les beneïdes i les cavalcades se'ls deixava a lloure per dins les finques i olivars perquè pastuessin. També es guarnia els animals, sobretot cavalls, ases i someres amb els millors arreu, sovint amb corretges fetes expressament per aquell dia. Els genets, igualment, vestien les seves millors robes i, com els animals, lluïen el bo i millor que tenien. Els cascavells, campanetes i d'altres elements sonors com les tingués de colors tenen caràcter d'amulet i de protecció contra els mals esperits.

De la nostra illa cal destacar les festes i foguerons de Sa Pobla i de Muro, que han esdevingut com a principals exponents de la festivitat de Sant Antoni; però les festes i foguerons d'altres localitats no tenen res a envejar. Però no sols a Mallorca es viu amb devoció Sant Antoni, a Menorca es celebra Sant Antoni Abad o Sant Antoni del Porquet (també el 17 de Gener), que a Menorca té una important rellevància, ja que a més de protector dels animals, és també patró de l'illa.

Pel que fa a Sant Sebastià és patró de Palma (20 de gener) per haver salvat a l'illa de la pesta... Les cròniques narren que el final de la revolta de la Germania, l'any 1523, va coincidir amb una epidèmia de pesta que va acabar amb part dels revolucionaris agermanats que resistien a l'interior de les muralles de la ciutat de Mallorca. Després que la població fos conquerida per les potentíssimes forces de Carles V, la pesta va acabar sobtadament. Diuen que la causa d'aquest final gairebé miraculós fou que a Palma hi havia una nova relíquia de sant Sebastià. Es tractava del fragment d'un os del seu braç, procedent de l'illa grega de Rodes, que havia portat a Palma un prevere de l'església de Sant Joan de Rodes en la seva fugida dels turcs. Aquest clergeu estava de pas per Mallorca i, en principi, no tenia cap intenció de deixar una relíquia a la ciutat, però per algun motiu, quan anava a marxar amb el seu vaixell no va poder seguir el viatge, i va interpretar que era voluntat divina que les relíquies romanguessin a

Mallorca.

Com a agraïment popular per la protecció i les curacions, la veneració a Sant Sebastià va augmentar considerablement. L'any 1541, la festa del sant va ser declarada d'Eloi (és a dir, amb toc de la campana major) a petició dels jurats. El 1595, Sant Sebastià es venerava a Mallorca amb títol de patró i advocat de la pesta. La fama era tal que l'any 1634, l'antic patró de Palma, l'Àngel Custodi de la Ciutat i del Regne de Mallorca, va ser desposseït del seu títol i el Gran i General Consell nomenà oficialment Sant Sebastià patró de la ciutat.

Sant Sebastià màrtir (Narbona, ca. 256 - Roma, 287) fou un militar romà, convertit al cristianisme i mort com a màrtir en no voler renunciar a la fe cristiana. És venerat com a sant en totes les confessions cristianes. A més de patró de ciutat és patró i protector de la pesta i sovint com a protector de les comunitats cristianes de LGBT.

Pel que fa a la vessant gastronòmica de la festa; és impensable viure-la sense botifarrons, sobrassades, xuia, costelles i llom, tot ben torrat al caliu dels foguerons i acompanyats amb unes bones llesques de pa, oli d'oliva verge i vi negre. Però hi ha altres plats típics d'aquestes festes com són les coques de verdura i pebre, les espinagades de verdura, de peix o de carn. Per exemple a Sa Pobla és típic aquest dia menjar arròs brouós i fer les espinagades amb espinacs i anguiles, antigament de l'Albufera. Per a acabar aquest article i arrodonir aquestes festes, us ofereixo la recepta de les espinagades.

Ingredients per a la massa: 100 gr. de saïm de porc, 1 dl d'oli d'oliva verge, 1 dl d'aigua, farina fluixa (la que agafi).

Farcit: 10 tallades fines de llom de porc o mussola o anguila que passarem per una mescla d'oli, llimona i pebre bo vermell (dolç o coent, segons gust), 1 manat de bledes, 1 manat de cebes tendres, 1 manat d'espinacs, 100 grams de xíxols tendres, 8 dents d'all, julivert picat, oli d'oliva verge, pebre bo dolç i pebre bo coent i sal.

Elaboració: feis una massa homogenia i l'estirau en dues peces rectangulars grosses (de la mida de la placa de forn). Netejau tota la verdura i la tallau ben petita. Tot en cru (verdura, peix i carn) es mescla amb la resta d'ingredients i s'assaona convenientment, donant-li un puntet coent. Pintau amb un poc d'aigua o ou batut els costats d'una de les dues meitats, més o manco un cm a tot el seu perímetre i repartiu aquest farciment sobre ella, sense arribar a la zona pintada, seguidament tapau amb l'altra pasta i pessigau un poc ambdues pastes per a evitar que s'obrin durant la cocció. Pintau tota la superfície amb ou batut, així ens agafarà un color daurat durant la cocció.

La cocció la farem en el forn ja encalientit a 180°C per espai de 45 minuts.

Nota: practicaeu un petit forat a la superfície per tal que faci de xemeneia deixant que surti tot el vapor durant la cocció aconseguint una massa cruixent. Si us sobra pasta podeu realitzar algun tipus de decoració per a sobre la capa superior.

Més gastronomia i cultura de les illes a www.cuinant.com. Bona setmana i ens veiem d'aquí a set dies.

Juan A. Fernández

