

Si pens és perquè visc

Mon cor estima els arbres que ens donen fruits i ombra

1- La "Xylella", una malaltia contra els arbres

M'ha ferit el cor el crit d'alerta que se repeteix per les Balears, de que es veuen un poc afectades per una "fastidiosa xylella", malaltia comuna entre diferents arbres fruiters, com l'olivera i l'ametler, que provoca l'assecamment ràpid i la mort brusca de part del branquem. No sols mata l'arbre quan ja és adult, pot afectar una part de les branques, que mai no se recuperaran. Jo confio en la intel·ligència de nostra pagesia que sempre, en tot, en surt victoriosa. Ho dic com pobler d'arrel, que fa 50 anys ha arrelat fons a la Vall de Sóller, dos llocs a on han de fer esment a males anyades per mor de les sequeres, ventades, altes temperatures, nevades... I, podria ser, també, per una miqueta d'abandonament a causa d'haver d'atendre a altres quefers, donat la gran gentada que ens visita, el turisme.



Els meus 14 any de Seminari recurrent amb una excursió llocs de Mallorca, sempre diferents, cada trimestre, en cada curs; la meua feina des de les diferents Parròquies en la Serra de Tramuntana, organitzant caminades amb nins i joves; la meua activitat com professor, envoltat sempre d'alumnes de totes les edats, demanant i obligat a fer sortides com més enfora millor, han fet que conegui totes les muntanyes mallorquines. En cada singlada m'era normal haver-me d'aturar per descansar i reposar baix l'ombra d'oliveres, pins, til·lers, roures, castanyers, oms, noguers, romanís, avellaners, acàcies, alzines, garrofers, nespres, figueres, quequiers, moreres, codonyers, eucaliptus, llorers...; motiu que em sigui natural que mon cor estimi els arbres. Nostra fauna i flora és única en el món.

2- Mon cor estima els arbres

Ara, ja jubilat, voltat de tarongers, llimoneres i un ginyoler, baix l'ombra de palmeres altes, assegut dins el jardí comunitari de cas Xicu, a on vulgui no vulgui, agraiït, he de tenir la mirada estesa, contemplat la Vall sollerica, vestida d'arbres i plantes de tot color i fruits de tota classe. Deixau-me fer de tots els arbres un massís i cantar-los amb dues paraules, com títol a cada estrofa, un en un. Així jo els celebro.

Mon cor estima els arbres: els arbres corpulents dins els boscos; els tendres en la seva tanca de plantació; els decorosos dels

jardins i parcs; els que fan de guies per caminants i carterers; els pietosos en els cementiris pregant pels nostres difunts. Mon cor estima els arbres: els que serveixen la fruita a les taules de tantes famílies; els que, després d'haver estats premuts i trepitjats se converteixen en oli i vi. Mon cor estima els arbres arrelats muntanyes amunt, amb arrels segures i savis en la creixença; en el renéixer cada temporada, braços oberts; repartint amb amor els seus fruits a qui sigui que els hi demana; fent ombra als caminants i callat quan dos enamorats se besen, recolzats a la seva soca. Comprend que faci pena aquell a qui li tiren per cara: "ni ombra fas".

Admirat davant la nostra Vall sollerica, vestida com la senyora de la ciutat de Sóller, amb collars penjant que li arrosseguen de pedres, roques i penyals gegantins; que presumeix de fonts i aigües subterrànies; que amaga tresors desconeguts, coves i amagatalls mai no vists per ningú. Tot el cel és seu: aus d'alta volada, voltors i àguiles; ocells als seus peus: coloms, tórtors, gavines, pinsans, ropits, tortos... que, si no canten, nien entre les branques dels arbres. Les abelles li fan mel, mentre les ovelles i les cabres l'hi netegen els voltants de totes les seves possessions. Els cavalls són el seu cotxe per recórrer totes les finques. Té una badia, un diamant, robat al mar, el Port, noble, reservat, universal.

A qui, a què puc comparar la meua admirada muntanya, les meves estimades muntanyes de nostres Illes Baleàriques? He demanat la mà al meu bon amic d'infància, pobler, gran escriptor de llibres socials i filosòfics, Mn. Guillem Muntaner i, mirau quin ensenyament en treu:

3- Mirar la terra des de d'alt de la muntanya; una lliçó

"Els primers astronautes, que trepitjaren la lluna, pogueren contemplar des d'aquella atalaia "la Terra", redona com una pilota. Des de la lluna els astronautes no varen veure per separat la terra, els arbres, les muntanyes, els oceans. Tampoc fixaren la mirada sobre les persones.

Se miraren la "Terra" capgirant els ulls de manera oposada. La seva mirada còsmica se concretà en reconèixer la Terra com casa seva, com la casa de tothom, la pàtria comuna de tota la humanitat, el Planeta blau-blanc amenaçat, formant una mateixa unitat a favor de tots els seus habitants, sense diferències, una verdadera realitat ordenada, viva, humana, que pensa, que estima, que conviu en harmonia al so de la mateixa tonada musical...".

I acaba:

"El segle XXI, o se farà remuntar, o passarà per ull per sí mateix entre una forta guerra de l'home contra l'home i la tecnologia contra la ciència". (Entre la tecnologia i el fàstic; entre la ciència i l'interès, entre màquina robot i les mans aplegades de l'home racional, entre la globalització i la corrupció universal).

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Història de... l'hamburguesa

L'hamburguesa va tenir el seu origen en una pràctica culinària medieval popular entre les tribus dels tàrtars, que picaven la carn del bestiar que pasturava a les estepes, carn de baixa qualitat i molt dura, perquè resultés més apetitosa i digerible. Aquesta carn era trempada amb àcids per a facilitar la seva conservació i digestió. Aquests pobles tàrtars, van ser els creadors de l'"steak tartar", tan popular a la moderna cuina. Aquest "steak tartar" primigeni, elaborat amb carn crua, podria ésser ben bé l'origen de les hamburgueses actuals. No obstant això, el filet tàrtar no era encara el plat de gourmet que és actualment, amb les seves tàperes i el seu rovell d'ou, quan es va introduir a Alemanya poc abans del segle XVI. Els alemanys es limitaven a aromatitzar carns de baixa categoria amb espècies regionals i, cuites o crues, constituïen un dinar corrent entre les classes més pobres. A la ciutat marítima d'Hamburg va adquirir el nom de "filet hamburguès". Aquesta especialitat va sortir d'Alemanya seguint dues rutes i adquirí diferents noms, així com diverses modalitats de preparació en les regions a les que va arribar.

Va viatjar, per exemple, fins a Anglaterra, on al segle XIX el doctor J. H. Salisbury, metge i dietista, recomanava triturar tots els aliments abans de digerir, per tal de facilitar la seva digestió. Salisbury creia en els saludables beneficis que aportava menjar carn tres vegades al dia, acompanyada per aigua calenta com a beguda. Així, els filets, amb independència de la seva qualitat, eren degudament picats pels seguidors d'aquest metge, i el filet hamburguès es va convertir en l'anomenat "Salisbury steak", que es va fer famós.

El 1880, el filet d'Hamburg va arribar a Amèrica juntament amb una onada d'emigrants alemanys, i allà va adquirir el nom de "Hamburger steak", o simplement "hamburger". No se sap amb exactitud quan es va introduir la carn picada en un panet, però tal com servien les hamburgueses a l'Exposició Mundial de St. Louis, el 1904, eren ja un sandvitx en tota regla, amb el nom abreujat "hamburg". Avui en dia una bona hamburguesa ha d'estar formada per carns picades finament a ganivet (per descomptat que quan de més qualitat sigui la carn millor serà l'hamburguesa). Després de posarem dins un panet de molla tova i guarnida amb vegetals, un ou fregit i una talla de formatge. Oli, sal i un poc de mostassa. Una elaboració senzilla i sana. L'hamburguesa ha d'ésser de guixa mitjana, 150-160 grams. Primer la

marcarem a foc fort pels dos costats per segellar la carn, i després la continuarem cuinant a més baixa temperatura per a fer el seu interior. Si la carn és de lloillo o *entrecotte*, no convé deixar-la massa cuita si no volem perdre part del seu sabor i textura. A les hamburgueses més fines (80-100 grams) se les coneix com a "filet Rus", i a les més gruixades (180 grams o més) *Bitokes*.

Hamburguesa casolana i hamburguesa de tofu

Ingredients

- 4 pans d'hamburguesa.
- 4 hamburgueses de carn d'*entrecotte* de vedella.
- 1 tomàtiga.
- Un poc d'enciam.
- 1 ceba confitada.
- Un cullerada de mostassa de Dijon.
- 1 ou fregit (a la planxa).
- Dues llesques de formatge mallorquí.

Elaboració

El primer que farem serà fer les hamburgueses a la planxa. Les marquem bé perquè per dins quedin sucoses. El pa d'hamburguesa, ho anem a torrar bé a la planxa. Tallam l'enciam a juliana i el rentam bé, tallam la tomàtiga a rodanxes. El formatge el feim a la planxa, volta i volta. L'ou també. Feim la ceba confitada. Els pans els untarem amb la mostassa, a la base del pa posem la carn d'hamburguesa, el formatge, rodanxes de tomàquet, enciam, ceba confitada, l'ou fregit, i més mostassa al gust. I tanquem amb la tapadora de pa. Com a opció, per a provar coses diferents o si directament no us agrada la carn, provau de fer-les amb una peça de tofu a la planxa. Una opció molt vàlida per a variar els nostres "menús".

Si mirau a la web (www.cuinant.com) trobareu més idees per a fer hamburgueses... com la *cangreburger* (setmanari Sóller del 19 de març de 2011).

Bon profit i bona setmana.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

