

Si pens és perquè visc

A l'entrada de l'any vull per "jo" el que vull per "tothom"

- Jo no vull un tassó d'aigua; jo vull una font d'aigua viva que ragi abundant damunt totes les taules, amb plats plens de menjar per cada u de la família i ens deixin satisfets. Que, sempre, jo i tothom puguem dir: "Casa mia per pobre que sia", amb foc a la foganya, pagades les necessitats domèstiques, feta la jornada completa amb feina de gust, que no cansa.

- Poca cosa és una besada; m'agradaria que l'amor meu fos pels altres i que els altres me donassin el seu. Estimar i ser estimat.

- Rebutjo la pau comprada amb diners dels "poderosos", que controlen les guerres; m'agradaria que la Pau ens vingués de l'esforç i del sacrifici de tots; que l'abraç sincer de la humanitat, de cap a cap de món, s'allargàs, sense fronteres.

- Jo demano a l'any nou que vull poder viure dins un món tan natural que "naturalment" renegui del mal i s'apoderi del bé per "naturalment". Que sigui un fet que heretem i el deixem per herència. Que puguem dir cada any: "Que així com l'hem vist començar el vegem acabar. Felicitat any nou!".

- Me fan plorar tants assalts, de tants atacadors, matant per matar aquí i allà, fent que la inseguretat sigui la por que no ens deixa viure i que la nota dominant sigui veure a places, jardins, carrers, llocs de descans i divertiments la policia, guardant-nos com es guarda el bestiar. Me fa plorar que, fins i tot, dins casa seva hi hagi dones que temin l'espòs. És una vergonya, tantes dones assassinades. Jo vull viure sense por i vull que ningú me tenguí por a mi.

- Me tap els ulls, se me destrossa el cor, quan veig un ninet en braços dels seus pares que el se'n duen a través d'una mar tempestuosa, dintre d'una patera, cercant, desesperats, un pam de terra per poder-hi viure; i me poso a plorar quan, amb cara espantada, el nin diu als pares: "Papàs, perquè ens n'anam de ca nostra? Perquè els homes se maten? Què hem fet? Perquè els homes són tan dolents?".

El que jo vull ja per tothom

Això demano, dins tanta foscor mundial, assegut just vora les portes de l'any 2016:

- Que els punys, que peguen sense ànima, a tot déu, es facin mans generoses i amables ajudant quissvulla, sigui qui sigui.

- Que les presons, per manca de lladres i malcarats, es tornin hospitals, a on els malalts s'hi curin de valent; o, també, se transformin en col·legis d'estudis, amb patis a on hi juguïn els infants i joves tranquils, amb bona educació, fent-s'hi "tots uns homes", exemples pels que darrera ells hi estudiaran.

- Que la pau que haurà vençut la guerra ens acompanyi fins a la mort, i que la mort, amb pau, ens sigui penyora d'immortalitat.

- Que els homes, que en altre temps, dreçats pel seu orgull, semblaven freds, com morts en un cementiri, enterrats dins les tombes dels seus negocis, corromputs i corruptors, costat d'un xiprer, o voltats de xiprers, (l'arbre funerari i piramidal), es converteixin amb braços oberts, com la palmera, l'arbre que s'obri pas dins les altures, bell als ulls, d'aprop i d'enfora, que alegre la vida de tot el seu entorn, com nosaltres tenim a la Vall

de Sóller. Vivim en el cel! Gràcies a Déu.

- Que l'amor sigui testimoni i signe del nostre temps i que el nostre temps sigui signe i testimoni de l'amor.

Himne "Homes, forjau la pau"

Notes d'orgue toquem "Homes, a on anau?". Les campanes diuen: "Què heu fet de la pau?".

Els coloms marruquen volant pel cel blau "forjau, forjau homes, la pau la pau forjau, homes."

No sabent escriure, plens els dits de fang, nins petits escriuen: "estroncau la sang".

Els coloms marruquen volant pel cel blau "forjau, forjau homes, la pau la pau forjau, homes."

Pares sense feina, mares sense pa pregunen als qui en tenen: "donau-nos la mà".

Els coloms marruquen volant pel cel blau "forjau, forjau homes, la pau la pau forjau, homes."

Més que mai, avui, homes: "No mirau que el món està en guerra. Volem, ja, la pau".

Els coloms marruquen volant pel cel blau "forjau, forjau homes, la pau la pau forjau, homes."

Cantarem un dia donant-nos les mans nostra festa amb l'himne, "pau entre els germans?".

Els coloms marruquen volant pel cel blau "forjau, forjau homes, la pau la pau forjau, homes."

L'any 1988 vaig compondre aquest himne, que el "dia de la Pau", cantàvem a l'entrada del col·legi, tots els alumnes de l'Institut de Batxillerat i Formació Professional, de Santa Ponça (Calvià). Presidia l'acte, emocionants professors i alumnes, una gran estampa d'una bella coloma blanca, pintada per la professora de dibuix amb els seus alumnes. Era tota una joventut demanant la pau. He volgut reproduir l'himne i recordar el fet, perquè jo, avui, el resent dins mi, sentint aquell clam de tota una joventut sana, com eco de la pau que demana desesperat nostre món.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Ja arriben els Reis!

En els articles de setmanes passades hem preparat el Nadal (Setmanari Sóller del 12 i del 19 de desembre) i hem preparat el Menú de Cap D'Any (Setmanari Sóller del 26 de desembre). Així que per seguir un ordre cronològic festiu, i havent passat ja dia 1, la següent festa que ens toca és el dia de Reis. Un dia quasi bé màgic pels petits de casa (i pels no tan petits). Ara bé, si no hem fet massa bonda tal vegada enlloc de regals trobem un tros ben negre de carbó dolç. Cada un sabrà lo bon al·lot que ha estat. Per si de cas Ses Màgiques Majestats d'Orient no tenen carbó suficient, aquí us deixo una recepta per a elaborar aquesta "llepolia":



Ingredients per a 10 racions

- * 500g de farina de força.
- * 100g de sucre.
- * 1 ou.
- * 80g de llevat fresc.
- * 100g de mantega.
- * 8g de sal.
- * 190g de llet.
- * La ratlladura de mitja llimona.
- * La ratlladura de mitja taronja.
- * Unes gotes d'aigua d'azahar (la podem trobar a la farmàcia, en el seu defecte unes gotetes de Cointreau també serviran).

Elaboració: Encalentim lleugerament la llet i, en un bol, hi desfeim el llevat. Hi afegim la resta dels ingredients en el següent ordre, i anam amassant: farina, ou, sucre, sal, mantega, ratlladures i l'aigua d'azahar. Treballar bé la massa fins que vegem que es desenganxa de les parets del bol. Tapem el bol amb un drap humit i ho deixem reposar una mitja hora. Estirem la massa i hi posem el farcit al mig (massapà o cabell d'àngel) i les figuretes i la fava. L'enrotllem i donem la forma al tortell. Ho posem damunt la placa que ha d'anar al forn i ho deixem unes dues hores i mitja fins que vegeu que ha augmentat de volum (4 vegades). Hi posau la fruita confitada per damunt i l'empolvorau amb una miqueta de sucre humida. L'enfornau, a 200° (ja heu de tenir el forn preescalfat), fins que vegeu que està daurat.

Amb tot això ja teniu assegurada la part gastronòmica de la festivitat.

El primer article de l'any sempre és especial per a mi, ja que tal dia com demà, un 3 de gener de 2003, va sortir publicat el primer article de parlem de cuina en aquestes pàgines i de llavors en sa, més de 700 articles i 13 anys després encara no puc més que donar-vos ses gràcies a tots els que dissabte a dissabte me seguïu i hem feis arribar els vostres comentaris, gràcies a tots perquè sou el bessó d'aquesta secció. Felicitat 2016. parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com

Juan A. Fernández



Ingredients pel carbó de Reis

- * 200 grams de sucre en pols.
- * 1 ou (només usarem el blanc).
- * 1 llimona.
- * Colorant negre.
- * 700 grams de sucre.
- * 230 mil·lilitres d'aigua.

1- En primer lloc cal elaborar la glaça. Per a això hem de separar el blanc del rovell de l'ou i mesclarem el blanc de l'ou amb unes gotes de suc de llimona.

2- Afegir poc a poc el sucre glas mesclant bé, afegir el colorant suficient per tenyir la massa i ho remenarem bé afegint sucre fins que quedi uniforme i més aviat espès.

3- En una caceroleta posarem a encalentir l'aigua amb el sucre, i ho podem deixar fins que espesseixi i es formi un almívar a punt de fil fort o bolla (128°C). Afegir la glaça preparada prèviament. Remenar enèrgicament fins que es formi escuma. (Anau alerta que augmenta de volum).

4- Trabucarem la mescla sobre un motlle (folrat amb paper de forn) i ho deixam refredar. Quan ja hagi solidificat ho xaparem en trossos regulars i, a gaudir!

Consell: provau de fer carbó de diferents colors, queda un dolç molt divertit.

Tant si heu fet bonda com no, segur que el dinar d'aquest dia l'acabareu ben bé amb un Tortell de Reis... A no ser que us toqui sa fava, que si a més heu tingut carbó ja us heu de fer mirar lo de sa dolentia.

El tortell de Reis (anomenat també rosca de Reis o pastís de Rei) és una dolç elaborat amb una massa tovada adornat amb llesques de fruita caramelitzada (encarabassat) o confitada de colors variats, sol omplir-se de nata muntada o crema, en l'actualitat també de moca, trufa o xocolata, i s'introdueixen en el seu interior "sorpreses" que descobreixen els nins en menjar: figuretes de verge o un Rei Mag o Sant Josep i una Fava. A qui li toqui aquesta darrera ha de pagar les postres o una penyora. Normalment se serveix per berenar o pel dinar de dia 6. Originari de Catalunya i Occitània, aquest dolç se serveix igualment en altres països hispanoparlants (principalment a Argentina i Mèxic) durant les mateixes dates, així com a Portugal. És freqüent que s'acompanyi d'una tassa de xocolata. La massa amb la qual sol estar