

Si pens és perquè visc

# El regal de Nadal que desig per a tot el món

Jo diria que Nadal està fet, i el celebrem per traslluir, amb paraules dolces i regals, tantíssimes coses bones que silencioses ens acompanyen tot l'any.

De veres crec que urgeix obstinadament que el bé venci el mal i que, confiem, ja amb les fondes qualitats bones que té l'home bo. Està tan plena la vida, ara, de pàgines "negres", protagonitzades pels homes malvats, canalles, dolents, violents, que ens obliguen a desconfiar quasi de tot: Segrestadors d'infants descarats; pederastes desvergonyits; assassins cínics d'ofici; homes criminals que maten, maltracten, o deixen destrossades ses dones; lladres malentenyats de guants blans i negres; professionals inhumans de mentides que, fins i tot no tenint cames, com totes les mentides no tenen, són impossibles d'aglapir; criminals professionals en guerres; guerres de per vida en nom de Déu; governs votats pel poble, podrits i que podreixen; obrers durant anys aturats per força, sense treball; ninets demacrats que es moren de fam; famílies a milions sense casa a on viure, sense poder posar taula per menjar, (Espanya ja en té a mils).

No sembla altra cosa, sinó que hem desterrat l'amor, la bondat, l'honradesa, el bon cor que ens ve dels nostres padrins.

En aquestes festes jo demano que se'ns retorni l'herència que hem rebuda, que ens feia rics d'honradesa i ens donava un estil de vida educada, bondadosa, generosa i, moltes vegades "gratis, per amor a Déu", dels amics aquells que no podien acabar el mes a causa la seva pobresa. Essent així demano aquest regal de Nadal per fruit-lo, anys i anys, de generació en generació, per a tot el món:

No ens doneu un tassó d'aigua, donau-nos una font que brolli aigua neta, que ens assacii, compartida a parts iguals.

Que visquem feliços amb ganes de viure; atesos en les malalties, dins els hospitals i a ca nostra; afavorits en el guany dels nostres treballs; amb una ensenyança, dins les escoles, sàvia, no restringida per polítics, que molts d'ells ni tenen el graduat escolar; en un món que ens faci germans entre germans.

No ens basta una abraçada conqueridora, volem que se'ns estimi de veres, conservant sinceres les nostres personalitats.

Refusam tota pau que sigui comprada i pactada damunt una taula per quatre que es mouen pels seu propi interès, del quals n'és el seu Déu, el ventre, el calaix i els vicis de tota classe, diaris.

La Pau que volem per a tot el món és aquella que surt de l'esforç compartit entre tots; dels sacrificis, aparellats als deures que ens corresponen; amb una remuneració digna, que mai no faci més rics els rics i més pobres els pobres, llegítima, racional, justa, gratificant. Volem viure en un món que, si bé, en ell formam famílies distintes i diverses en tots els caires, se'ns respecti a tots els costums, la religió, la llengua, la tradició, les llegendes, la raça, el color, la ideologia...; volem un món que, de cap de les maneres, sigui dividit en cinc móns: a on en el cinquè s'hi moren de fam, pesta i guerra; en el quart de pesta i guerra; en el "tercer món" de guerres entre sí; en el segon on no s'hi pot viure, desesperats, per

la corrupció dels governants. I en el "primer món" on hi viuen els amos dels altres quatre móns, en un cel inexistent, "*tamquam omnia possidentes, sed nihil habentes*", ostentant, de manera fastigosa i ridícula, que "ho tenen tot, quan no tenen res", més que vanitats, aparences, orgull: són uns afamegats, amb ganes de menjar-s'ho tot els que els altres tenen, obligats a robar i a robar, als pobres, que per ells són, els desgraciats fills d'Eva. Mentre que nosaltres, treballant dins casa nostra, "*tamquam nihil habentes sed omnia possidentes*", "semblant no tenir res, ho tenim tot", satisfets amb el tros de terra que ens ha vist néixer, donant-nos les mans uns amb els altres, estimant-nos i contant-nos les penes i compartint les alegries. Volem un món sense fronteres de cap classe...

A la meua edat, més crec en la bondat dels homes que en la maldat d'uns quants que, ara, es multipliquen per cent, hora per hora. La meua edat me confirma que l'home és, de naixement, un infant, nin tota la vida; que necessita tendresa, estar dins els braços del qui ell estima i que l'estimen, necessita que li diguin les coses bones que té i fa mala cara si l'acusen; necessita que li repeteixin les obligacions que li manen... Ara que...

Quan es fa "home", si de nin rompia un plat per desfogar-se amb potadetes, ara és capaç de fer davallar el cel, amb tempestes, trons i llamps (moure guerres).

Quan es fa "home", si de nin sempre volia guanyar quan jugava a futbol, a bolles, en breguetes entre els amics, ara té prou capacitat per qualsevol injustícia, per no ser el vençut i mostrar-se l'omnipotent.

Quan es fa "home", si de nin, abraçat en el coll de sa mare, plorava perquè s'havia barallat amb la seva germaneta, ara, guarda un cor de pedra, i, ni plora, ni es commou, més encara, se n'alegra, perquè ha desgraciat una família, (o matat un home...) Quan es fa "home", si de nin escrivia en una plaugeteta una llista de bones normes per treure bones notes de curs, ara, no pensa amb altra cosa, sinó com podrà dur a terme tota una carrera de mals fets.

En aquestes festes de Nadal, amb llumetes per places i carrers, cases, hospitals, residències, manicomis... cantant nadales demanant amor, unitat, amistat, taula ben posada... Veritat que encara podem confiar en un món millor?

Quan nasqué Jesús, "hi havia a Jerusalem un home que es deia Simeó. Era just i piadós" (Lluc, 2- 25). Presentat Jesús al temple, Simeó digué a sa Mare. "Aquest infant serà motiu que... molts caiguin i molts d'altres s'aixequin; serà una senyera combatuda i a tu mateixa una espasa et traspasarà l'ànima" (Lluc 2 -34,35). Demanem que, si així ha de ser, perquè així està marcat, al manco lluitem sempre a fi de que el Bé venci el Mal; de no fer-ho així, viurem un infern. Molts d'anys, amics, i un Bon Nadal.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Petit Fours

No hi ha res millor que acabar un bon dinar o sopar de Nadal amb una mossegada dolça, un petit tast que ve a completar l'àpat que hem degustat. Un bombó de xocolata, una pasta de mantega, un bocí de torró i moltes altres delícies que sens dubte ens fan acabar la jornada amb un bon somriure.

Un *petit four* (expressió francesa, en plural: *petits fours*) és un pastís o elaboració de mida petita, dolç o salat, de la rebosteria francesa. Per regla general són d'uns pocs centímetres de mida i porten una decoració en miniatura acord amb la seva reduïda grandària. Se solen servir tradicionalment en còctels, aperitius, berenars, prenent cafè o al final dels àpats.

El nom francès significa "petit forn", una expressió que es podria traduir per "forn lent" (de la mateixa manera "a foc lent" es diu tradicionalment *à petit feu*). Això és degut a que antigament els pastissers aprofitaven la calor residual al forn després d'haver-lo apagat per coure petites peces que no haurien aguantat la calor del forn a ple rendiment.

La gastronomia contemporània ha anat adaptant els *petits fours* als gustos i costums culinàries de cada país emprant receptes i ingredients locals, de manera que un *petit four* és més un concepte gastronòmic que un conjunt tancat de receptes en si.

Els *petits fours* són peces dissenyades i cuinades expressament en funció de la seva petita grandària. La decoració i la presentació són molt cuidades, i les seves característiques depenen de la imaginació del pastisser. La versió en miniatura de peces habitualment més grans com els panets, hamburgueses, les cassoletes, o les pizzes o les quiches, es diuen *mignardises* i no són estrictament *petits fours*.

Bàsicament hi ha tres tipus de *petit four*:

\* **Petits fours secs**: és a dir, *petits fours* elaborats amb masses "seques", com els macarons, els merengues, els bescuits, elaboracions de xocolata, pasta *choux* i la pasta de full.

\* **Petits fours glacés**: els *petits fours* que porten un acabat setinat (*glacé* en francès). Elaboracions amb base de sucre.

\* **Petits fours Sales**: és a dir, aquells que s'elaboren amb farcits salats, com carn, formatge, embotits i hortalisses, picats, en petites porcions o en crema. Solen ser servits com a aperitiu o en un còctel.

Sense més dilació aquí us deixo algunes receptes per a arrodonir els menús que estau

preparant per a aquest Nadal

### Girlache (tambor d'ametlla)

Ingredients: 500 g de sucre, 10 g de mantega, 500 g d'ametlla sencera repelada i torrada (jo he utilitzat sense repelar).

Elaboració: En un recipient que sigui antiadherent posam a foc moderat el sucre i remenam fins que es fongui i prengui un color d'avellana. Afegim la mantega i la ametlla torrada i ho mesclam bé al foc. Abocam sobre una superfície oliada i amb una espàtula l'escampam i amb un corró, també oliat, l'esclafam donant-li un gruix de 1 cm aproximadament.

Tallam a tires d'uns 6 centímetres de llarg i de 1,5 cm d'ample abans que es refredi. Les embolicam en paper parafinat o de forn i el guardam en un lloc sec.

### Mantecados de festucs

D'una recepta bàsica de *mantecados*, l'únic que he fet diferent és canviar la quantitat d'ametlla per farina de festucs. Podeu provar de fer-lo amb un altre fruit sec, que segur que també us queden molt be, i augmentau l'assortiment Nadalenc.

Ingredients: 250 g de farina, 125 g de saïm de porc, 65 g de sucre en pols, 40 g de festucs trossets, un pessic de sal.

Elaboració: Començarem torrant la farina al forn a 200 °C durant uns 10 minuts. L'hem de remenar cada 5 minuts perquè amb la humitat que té la farina, al assecat-se al forn es queda dura i enganxada. En finalitzar la deixam refredar i la tamisam.

Mesclam tots els ingredients fins a formar una massa. El saïm no s'ha de fondre perquè si no fa que tingui un "aroma" massa fort. El millor és treure'l unes hores abans de la nevera.

Estenem la massa i la deixem amb un gruix de 1,5 cm i la tallem amb un tallapastes i les posam al forn a 225°C durant uns 10 minuts o fins que comencin a daurar-se. Un cop freds ja es poden ensucrar.

Bon Nadal i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies amb un parell de *petit fours* més.

Juan A. Fernández

