

Si pens és perquè visc

Rondalla figurada que acaba en fets reals



Aquesta és una rondalla, que jo no sé si l'he llegida en qualque llibre, o, si un dia d'aquells que la meva imaginació va ben a lloure i pensa i no sap que pensa, me la vaig inventar. Si no és ideada meva, bé puc dir-vos que, sí, me l'he fet ben meva i ben a la meva mida segons el meu punt de vista, l'he vestida al meu estil literari, li he regalat la nostra preciosa llengua mallorquina, que la fa més elegant i franca, i aquí la teniu. Llegiu-la i ja em direu, si ens trobam, com us ha agradat:

Rondalla firguada amb fets reals

«Això era i no era, bon viatge fa la cadenera, per nosaltres un almud i per mi una barcella»

Un dia qualsevol un home, cansat de peregrinar per aquesta vall de llàgrimes, com un desgraciat fill d'Eva, es presentà davant Déu i l'escometé amb aquestes paraules:

- Què vos pareix a Vos, què és més dur, ésser «home», o ésser «Déu»?
- I ara, què em dius, fillet meu, què et passa? -va respondre Déu-. Tu no veus que ésser Déu és més travat i callós, ja que sempre has de tenir la mirada posada des de dalt abaix, per la dreta i per l'esquerra, sense poder-te descuidar ni un segon, perquè tot l'univers redolaria? I, si et descuides, tot se n'aniria a fer punyetes. Saps tu que és haver d'agombolar i posar ordre eternament al sol, la lluna, les estrelles, dia i nit?, i, el pitjor..., saps que són de malcriats els homes i les dones i, això que jo, perquè no s'hagin de preocupar per poder menjar i beure, els don el blat i, després de molt, tenguin farina pel pa; també els don pedres i roques, que posades una damunt l'altra poden fer-se cases precioses, amb taulada per no banyar-se quan plou; i, encara més, plou sempre, a bastament, per ells poden beure i poden regar els arbres i els horts; el blat els dona espigues per perdurar el seu fruit i les fruites contenen les llavors per fer-ne de noves i més fresques? Què vols més?

- Bé, tot això és ben ver -respongué l'home- però jo tenc el temps comptat, i per a Vos el temps no compta. Jo no ho puc tot i a Vos ningú no vos comanda i jo sempre he de fer el que els altres volen i tothom em fa els comptes.

Déu li respon:

- Això ho dius perquè no saps que dius, el cap te vola. Ésser Déu és molt més dur i difícil, que ésser home.

I, l'home amb cara enfadada i amb veu alta,

es quadra davant ell i li diu:

- No sé com Vos atreviu a dir-me això i tan de pressa, quan Vos mai no heu estat home i jo, mai no estat Déu. Mirau, i si ara fèiem una cosa per un dia, un dia només, jo passàs a ser Déu i Vos passàsseu a ser home? Així Vos sabríeu per pròpia experiència què és «ser humà» i jo, sabria per «mi mateix» què és i què se sent quan un és Déu?

Déu, tot d'una va fer marxa enrere i no ho volgué fer, però l'home va insistir una i una altra vegada, tant i tant, que arribar a dir que «sí». I així es va fer: l'home va passar a ser Déu, i Déu es va fer home, convivint amb els altres homes com un de tants.

Però en voleu saber una de grossa? Una vegada que l'home es va veure Déu, assegut al trono, envoltat d'àngels i arcàngels que el servien i obeïen, no es volgué moure, mal imitant un déu capritxós, mirant més per ell i per la seva glòria que per altres homes; s'oblidà de Déu i, ni en volia sentir parlar-ne d'Ell. L'univers per causa de l'home fet «déu» a poc a poc se n'anà podrint, el clima mata les plates i els animals, per tot hi ha guerra, els homes assassinen les dones que han estimat, el món s'ha convertit amb una cova de lladres, els poderosos devoren els dèbils i, ni amb la suor del seu fronts, els pobres quasi no poden menjar el seu pa de cada dia; se'ls treu defora de casa seva per no poder pagar i molts han de dormir al carrer.

L'home «déu» ha fet dels altres homes joguines. Els «grans del món» tenen amagades les seves joies; ells asseguts dins les seves finques, calculen els dobles que han robat; compten les cases i palaus que s'han fet no pagant els obrers; van a on volen en coxes de luxe; i a les seves voreres sols hi veureu, corrupció, mentides, injustícia,

Celebram les festes de Nadal

Que el Nin, Jesús, torni a néixer entre nosaltres i retornin els homes de bona voluntat i s'allunyin els «déus falsos», un escarni i un engany per tot el món. L'orgull de l'home enfonsà la «Torre de Babel»; l'orgull de l'home d'avui arruïni la Pau que tots demanam i volem

Bon Nadal i feliç any nou!

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Preparant Nadal (III)

Menú per a les festes

Continua a aquesta sèrie amb la primera proposta de menú per a aquestes festes. Avui és dia 21 així que no teniu excusa per a lluir-vos en aquests dies. Per aquesta ocasió he pensat optar per un menú on es combini la tradició més nadalenca amb alguns tocs més moderns. També he triat receptes no excessivament complexes perquè us doni temps també a gaudir del banquet i lluir les millors gales com la resta de convidats. Espero que us agradi.

Menjar Blanc d'ametlles (a la foto acabat amb profiterols de foie i bolets)

Ingredients:

Per a 10 pax.

½ Pollastre

Una bresa (conjunt de verdures) per a fer el brou d'au.

2 litres d'aigua.

600 grams d'ametlles picades.

200 grams de mantega.

Sal i pebre bo i unes fulles de julivert.

Elaboració:

Realitzar el brou de carn de forma habitual i un cop fet extreure i picar la carn del pollastre.

Dins una casseroles fondre la mantega i un cop fusa afegir-la l'ametlla, deixar coure uns minuts i afegir-hi el brou calent a poc a poc.

Fins a aconseguir la textura desitjada. (si queda massa clar, podem rectificat-lo amb una purga de maizena i si queda massa espès, afegirem llet fins a aconseguir textura de crema).

A l'hora de servir afegir-hi als plats la juliana de carn de pollastre i un poquet de julivert picat.

Sorbet de poma àcida

Ingredients:

500 grams de poma verda (Granny Smith)

46 grams de glucosa o mel

5 grams d'estabilitzant per a gelats (optatiu)

15 grams de xarop

218 grams de sucre o sacarosa

645 grams d'aigua

unes fulles d'alfabeguera fresca

Elaboració:

Mesclarem la glucosa amb l'estabilitzant i el sucre. Mesclarem l'aigua i el xarop (sucre invertit) i els encalentim fins als 40 graus.

Afegirem la resta d'ingredients (secs) i seguirem encalentint fins als 85 °C de forma que anem pasteuritzant l'elaboració. Ho deixarem refredar, afegim les fulles d'alfabeguera i ho triturarem tot. Deixarem madurar en fred unes 12 hores i ja el podem gelar.

Magret d'ànec amb salsa de moscatell i boletes de pomes

Ingredients:

1 magret d'ànec

un rajolí d'oli

1 poma

1 copa de moscatell

una mica de salsa espanyola

sal i pebre

Elaboració:

- Daurar el magret sencer i salpebrat en un sauté amb una mica d'oli i reservar.

- En un sauté, reduir una mica el moscatell, afegir la salsa espanyola i les boletes fetes de poma i deixar coure un minut.

- Mentre la salsa s'acaba de fer-se, tallar el



magret a primes làmines, col·locar-les sobre un plat o una placa, tirar-hi la salsa al moscatell rectificat de saó, guarnir i servir ben calent.

Alfajores sense forn

Ingredients (per a uns 30 alfajores):

¼ quilogram de mel

¼ quilogram d'ametlles

125 grams d'avellanes

¼ quilogram de pa ratllat.

Un poc de clau d'espècie, canyella i sèsam.

Elaboració:

Moldre les ametlles i les avellanes.

Col·locar la mel dins una olla i un cop fusa i calenta afegir-hi la resta d'ingredients.

Remenar bé. Deixarem coure uns minuts.

Untar la taula amb oli de gira-sol i abocar-hi la massa (ha de ser dura). Tallar tires d'un centímetre.

Un cop fredes empolvoram de canyella i sucre.

Amargos (recepta antiga extreta d'una plagueta familiar)

Una lliura d'ametlla

7 unces de sucre

Un ou

Canyella

Raspadores de llimona al gust.

Es fan com bolles, s'empolvoraran de sucre pols i es cuinen a forn fluix.

Taula de conversió de mesures

1 lliura són 12 unces, que són 400 grams.

1 unça són 4 quarts, que són 33,3 grams.

1 quart són 4 argenços, que són 8,33 grams.

1 argenç són 36 grams, que són 2,08 grams.

1 gra són 0,0579 grams.

Bones Festes i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com.

www.cuinant.com

Juan A. Fernández

