

Si pens és perquè visc

# Les set paraules de Jesús crucificat en boca de l'home d'avui (i III)

## Quinta paraula: "Tenc set"

En un món que, des de sempre, amb les ales del Creador, les aigües, font de vida, coven i se renoven dins un abisme infinit, l'home d'avui, té set.

Té set, escoltant la música distinta de totes les fonts, l'orquestra desigual de les altes cascades, la simfonia capriciosa de les furioses ones dels oceans, el concert de la coral de tant rius, muntanya avall, de nostres terres.

Té set, caminant per serralades cobertes, fins al cap d'amunt, per neus que mai no es fonen... Té set, envoltat d'aigua per totes parts i, si mira el cel, veu córrer l'aigua en calma o en tempesta.

I quina set més cruel! Més de mitja humanitat, miserable i pobre, clivellada la seva pàtria per guerres, fam i pesta, cerca, a la desesperada, una taula per beure-hi un tassó d'aigua, i es troba, al final, amb l'aigua salada de la mar que l'engoleix.

La febre de la set d'avui és mortal. Molts són els que cerquen la punta d'un mocador per banyar-se la llengua de droga i cascals somnífers, per així quedar-se dormits i no viure la realitat de les trampes, que maten la intel·ligència de la seva personalitat.

Enganyats per una nova pantalla plena de vicis, degradacions, gateres, venen el seu propi cos, prostituint-se a tota hora, sense amor i vergonya; L'aigua, que se'ls dona pudenta per apagar la set mata, i... tants que mata.

Els infants són insaciables; els joves tenen més set de cada dia; els poderosos sols saben comptar doblers, els guanyats dels quals sempre són perduts per a ells. Els governs s'han fet el món seu i encara se'ls és petit. Ai, si no ens desenganxam d'un benestar fals, que actualment ens turmenta d'oi i d'asfíxia. Sinó ens llevam de davant les càrregues elèctriques imposades per governs predominants i furtius, la nostra set arribarà a ser "la de refugiats", cercant on poder viure amb pau. La set de sang mata el qui té davant. Volem tenir set, sí, però per apagar-la amb l'aigua de nostres cisternes, plenes d'aigua de pluja, i, tenir-ne, per poder-ne donar a beure als qui passen per casa nostra.

## Sisena paraula: "Tot s'ha duit a terme"

Siguem sincers. Quina cosa és, que l'home d'avui, té dins les seves mans, ben acabada? Per una banda, tot se'ns dona ja fet, no fet per nostres mans (és un valor afegit poder dir: "això és fet a mà"), sinó, artificialment: el pa, congelat abans d'entrar al forn, embolicat dins bosses; els cuinats, prefabricats dins pots de llauna; els dolços, obrats en sèrie, després d'haver recorregut una dotzena de túnels i travessat el mar, embolicats amb paper de plàstic. Tot, tan ben presentat que menjam pels ulls. Per un altre costat, els governs ens fan els comptes de tot quant guanyam, compram i estalviem; ens controlen les nostres cases i les reformes que hi volem fer; el paisatge del poble ja no està en el gust dels seus habitants sinó al guany d'aquells que contracten l'obra i de l'autoritat que ens ha de dir el "sí", amb

preu d'impost. La "moda" no és moda si no duu la firma d'un famós. "L'internet" és el mestre en les escoles; el que controla i descontrola les empreses; és "l'enciclopèdia universal" de tot quant vulguem saber. La TV sembla el veí, la veïna bocafluixa, que tot ho sap, tot ho conta i comenta, coneix tot déu, canta i balla i te recomana els mercats d'aquí i d'allà. Jo no sé si sap cuinar, però mostra totes les receptes de cuina més envitricollades. Ara que, és una bona persona, ve a casa teva quan tu la crides i se'n va quan tu vols.

Pel costat contrari. La societat d'ahir i d'avui està feta dins la pobresa i la desigualtat, com els dos plats d'una balança que quan un s'enfonsa, l'altra s'enlaira, si bé, aquest plat puja amunt, de la mateixa manera que els globus que exploten per massa aire. En tot i així, ens queden, encara, moltes coses a fer. I, no és de justícia que, acabades tantes coses bones, com fan els bons (que n'hi ha), la mentida, l'odi, i les guerres les tirin baix. Les ruïnes, que envolten tantes ciutats i pobles, ens recorden victòries d'un passat i pobles que hi foren i ja ho hi són. Queda tot en ruïnes? El món se fa i desfà contínuament. Sempre se comença de nou.

## Setena paraula: "Confio el meu alè a les mans vostres"

Quan els dolors, les contrarietats, les traïcions, les infidelitats, els problemes que ens porten a carrerons sense sortida, cap una vida fora sentit, privada d'amor i d'esperança, és quan, amb un crit de desesperació, que arriba al cel, t'afertes amb les dues mans al teu cap, pensant en quines mans amigues te pots confiar.

Quan la paret és tan alta, tant que de cap manera hi arribes; quan els penyalars són impossibles en aconseguir arribar-hi, llavors és quan ens hi aferram amb les dues mans, fent un mateix cos amb els penyalars. Les mans són les nostres ales, l'instrument vital en el treball de cada dia; en l'abraçada de dos amors; en curar les ferides; en eixugar les llàgrimes; en rentar tota brutor que es posa al nostre davant; i, per als criminals, l'element que estreny el gallet de l'arma que mata.

Amb les nostres mans aplaudim, ens defensam. A l'hora de la nostra mort cercam la mà de l'espòs, del pare, de la mare, del fill, de la filla, del qui estimam.

Jesús posa el seu alè en les mans del Pare de l'univers.

"Confio el meu alè a les vostres mans". L'alè és vida. Després de passejar-nos uns quants anys per places i carrers, muntanyes i ciutats, no ens queda altre remei que confiar el nostre alè a la vida desconeguda que ens espera. Res no tenim, que sigui nostre, per a sempre. Qui té intel·ligència per cinc s'ha d'habilitar amb aptituds de cinc; qui per dos, amb actituds de dos; qui d'un, idò, com un. I tots, amb la unitat de tota la humanitat modelem un món millor.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Cuina tradicional de Setmana Santa: va de Panades

Les nostres panades, les "empanadas gallegas", l'Asturiana, la "Riojana", les "Santigueñas", o fins i tot les Gregues i Hindús; entre tantes d'altres elaboracions on una massa de farina i greix envolta l'ingredient que els dona nom, tenen un origen comú, quasi tan antic com el del propi pa (2500 a. C). És molt probable que l'inici d'elaboració d'aquests productes esdevingués de la necessitat de protegir els aliments dels rigors climàtics, ja que el fet de coure la carn embolicada amb massa i fortament condimentada, per exemple, allarga la vida del producte i això servia, també, per a que es poguessin fer grans desplaçaments sense necessitat d'aconseguir aliment. Les primeres anotacions de panades en el receptorari espanyol apareixen devers el Segle XIII. En aquestes dates s'omplen les cuines de l'olor a panada, així que per a no ésser menys, aquí us deixo un seguit de panades per a que acabeu de passar un bona Setmana Santa.

### Panades clàssiques

**Ingredients pasta:** 1 quilogram i mig de farina de força, 500 grams de saïm, 200 grams d'aigua tèbia, 4 rovells d'ou i entre 150 i 200 grams d'oli d'oliva.

**Ingredients farciment:** 1 cuixa de xot desossada, 200 grams de panxeta, 200 grams de sobrassada, una grapadeta de pèsols o xíxols, pebre bo negre, sal.

**Elaboració:** Desosseu la carn i la tallau a trossets petits, la posau bé de sal i pebre bo i la mesclau amb la panxeta i la sobrassada, també picades. Apart i dins un bol, mesclau l'oli, el saïm i els rovells; ho bateu bé fins a obtenir una consistència cremosa. Tot seguit ja podem afegir-hi l'aigua i la farina, poc a poc. Amassarem bé to el conjunt fins a aconseguir una massa manejable. Procedim a fer bolletes petites de 80 grams i un cop fetes totes les boles, aquestes mateixes les xaparem en dues (una de 60 grams i una altra de 20 grams). Amb les boles grosses farem una cassoleta amb les mans que omplirem amb la carn trempada (es poden posar també alguns xíxols o ceba picada) i amb les boles petites farem les tapadores de les cassoletes. Tot això ho posarem a coure a foc mitjà (170°C) per espai de 30 / 40 minuts.

Si voleu provar algunes variants, aquí us deixo algunes indicacions. Cal recordar que la tècnica d'elaboració sempre és semblant,

igual que el temps de cocció (no obstant aquest pot variar en funció de la mida de la panada que facem).

### Altres panades

#### - Panades dolces:

**Ingredients:** una dotzena de rovells d'ou, 400 grams de sucre, 400 grams de saïm, el suc de 3 taronges i la farina fluixa que agafi (farciment igual que l'indicat anteriorment).

#### - Una altra recepta de Panades dolces:

**Ingredients:** 6 rovells d'ou, 400 grams de sucre, 400 grams de saïm, 3 taronges sucades, 1 llimona ratllada, un tassó d'aigua i la farina que agafi.

#### - Panades ordinàries (recepta antiga de Sóller)

**Ingredients:** 400 grams de saïm, 400 grams d'aigua, 200 grams d'oli i la farina que agafi.

#### - Panades de xot i cabell d'àngel

**Ingredients (per a 12 panades):** 250 grams d'oli d'oliva, 250 grams d'aigua, 125 grams de saïm de porc, sal i la farina fluixa que agafi.

**Pel farcit:** 800 grams de carn de xot, bocinets de xulla salada, 150 grams de cabell d'àngel, sobrassada a pessics, moradux, sal, pebre bo i oli d'oliva.

#### - Panades d'Uruguai (Recepta realitzada a l'Institut per alumnes d'Uruguai)

**Ingredients per a la massa:** 1 quilogram de farina, ½ tassa d'oli de gira-sol, 1 tassa i ½ d'aigua, sal.

**Ingredients per al farciment:** 800 grams de carn picada mesclada, 1 ceba grossa, 1 pebre vermell gros, 4 ous bullits i sal.

**Elaboració:** Feis una massa homogènia amb tots els ingredients i deixau-la reposar 2 hores. Posteriorment estirau-la i amb l'ajut d'un talla pastes feis uns cercles d'uns 8 centímetres de diàmetre. Dins una paella sofregiu la ceba i el pebre, li afegiu la carn picada, posau-lo bé de sal i daurau-la una miqueta. Picau els ous (rovell i blanc per separat) i afegiu-los a la carn. Després usau aquest farciment per a omplir els cercles de pasta. Donau forma de panada o empanadilla i ja els podeu enfornar o fregir

Bon profit i bona setmana  
Més gastronomia a  
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

