

Si pens és perquè visc

En el dia en què complesc anys aprenc del que ja sé



Titul sempre l'inici dels meus articles en el "SÓLLER" així "Si pens és perquè visc"; amb això vull dir-vos que us escric el que pens i pens el que visc.

Havent, doncs, celebrat aquests dies el meu natalici, com no voleu que hagi pensat, i molt, sobre totes les meves etapes recorregudes, estudiades, contrastades, de la meua vida?

Tant he reflexionat que, fins i tot, he après lliçons de les que ja sé de sobres; i, se m'ha eixamplat el meu horitzó tota vegada que mir les coses -no passa per passa-, més aviat a través d'una panoràmica immensa, en línia plana que m'obliga a separar allò que veuen actualment els meus ulls, d'allò que en altre temps m'han ensenyat i d'allò que m'imagin buscant, buscant la Veritat.

I, què ho és de bell el paisatge que aprecii dalt la carena dels meus anys! El passat ja no me fa por i el futur m'atreu, donant-me coratge, l'amor dels que jo estimo i dels que m'estimen; i, encara més, tot creient, que l'amor mai no mor i va més enllà del temps. I coment la vista que contemplant, en el dia d'avui:

La terra no m'ha decebut; tampoc desitj morir per fugir-me de tants mals moments que, a tots, ens dona la vida, ni per venjar-me perquè sempre he hagut de viure dins la mitjanja de l'escassetat i haver hagut de menjar el pa amb la suor del meu front. No deixaré el tassó de la meua vida buit, sí, pots, massa petit, ja que podia haver fet més coses, millors i més grans.

Estimo la vida perquè la vida m'ha estimat: de petit com nin aviciat, de jove com consentit, d'home com comprès, de vell no deixat de mà. I, fent camí entre moltes pastures, en diferents pobles, i, fins i tot, més allà del nostre país, totes molt agradables, la del fons, la darrera -ja de descans-, la fruesc, assegut a una taula, costat de la meua esposa, d'un fill, d'una filla i d'un gendre.

L'impossible se me reflecteix dins fets evidents que s'allarguen endins dels records, entre realitats, les conseqüències de les quals deixen petjades.

He arribat a creure que les lliçons més bones de la vida, no són aquelles que ens resolten els problemes, sinó les que ens els

suprimeixen. Me queden molt poques veritats segures, ara que, les poques que me queden me són més profundes.

La història de la humanitat, (la història de la meua estimada Església de Jesucrist) ens conta episodis concrets, sempre vists -segons el color dels vidres amb els quals els mira qui els descriu. Mai no podran els historiadors endevinar les implicacions que tenen dins el temps aquests esdeveniments en les nostres creences de fe, en la nostra moral, en nostres costums, nostres lleis, drets, pecats... La història marca la vida, nostra vida: mites tradicionals se fan veritats a imitar, a contemplar, a tenir com fets històrics i, fets normals i corrents, homes de carn i os, se'ns els presenten divinitzats, dogmatitzats, herois, semidéus, sants. El poder arriba, fins i tot, a aixecar alts monuments als seus gloriosos, a fer sants aquells que tenen bo amb el Papa o amb la seva cort. Ai, Déu meu! Vull ser sincer. Pens que la llum falsa que tenim de fets històrics no ens deixa que cerquem, en una llum sense prejudicis, la Veritat, que sempre se farà buscar, malgrat posin traves als qui la volen.

He conegut la vida, si bé segons una formació, que homes de bona voluntat, de cap clar, prudents, equilibrats, m'han donada madura, de la qual en don gràcies a Déu i la tenc com el millor regal que m'ha fet la vida. En tot i això he de dir que pens que la ciència pot ser l'ossada amb que s'aguanta l'home per poder caminar capalt; per contra "el caràcter", els nostre comportament amb els altres ve a ser la fisonomia de la cara, la bellesa dels ulls, l'atractiu del caminar, l'educació personal... Tota aquesta reflexió m'ensenya el que ja sabia: No caminis en direcció dels vents que mouen una societat irreflexiva. Els vents van i venen. Fer camí com els bons mariners que, per arribar a bon pots, si se'ls fa necessari, avancen contra vent. Estima i deixa que t'estimin, donant sempre gràcies.

**Agustí Serra Soler,
Sóller 15 de Novembre
de l'any 2011**



Parlem de cuina



Petites històries de grans receptes (i III)

Avui posarem punt i final a n'aquesta sèrie d'articles i tal i com hem fet aquestes dues darreres setmanes, ara coneixerem algunes de les històries o curiositats que s'amaguen darrera de les receptes de cuina més famoses.

Chateaubriand

El Comte de Chateaubriand (1768-1848), era un gran gastrònom i un entusiasta del filet de vaca. Al Comte que tant li agradava el filet, tallat en bistec, no li agradaven gens les parts més fines del filet, que en contacte amb el foc quedaven massa seques.

El seu cuiner Montmirail va tenir la felicitat idea, de preparar-li un bistec especial, al que va denominar Chateaubriand. El feia de la següent manera: tallava un generós tros de la part ampla d'un gran filet i dos trossos prims, el gruix el va posar, un cop amanit, entre els dos prims, va subjectar el conjunt amb una corda fina, el va posar sobre la graella, sota de la qual crepitaven unes bones brases de fusta d'alzina. Quan les tapes van estar ben socarrimades, les va retirar del foc. Entre les tapes i es va trobar amb un espectacular tros de carn rosada, uniformement cuita. El va servir amb una reducció de xalotes i vi blanc allargada amb demi-glace (salsa de carn) i addicionada amb mantega i estragó.

Mallonesa

Aquesta salsa blanca i lligada amb ou i oli té varies vies per a explicar el seu origen. La primera, i la que m'agrada més, és la que fixa el seu origen al Port de Maó ideada pel cardenal Richelieu després de la conquesta del port menorquí. L'altre història relaciona el seu origen a les terres franceses on relacionen els seu nom "mayonnaise" amb el mot medieval "moyeu"; paraula que s'usava en aquell temps per a designar al rovell de l'ou, ingredient bàsic per a fer aquesta salsa.

Xurros

Els xurros són per ventura un dels dolços més típics arreu d'Espanya. Dels denominats "dolços de pella" són els més importants. Però nosaltres no es tenim l'exclusiva ja que a països com Argentina, Uruguai, Xile,

Mèxic, Perú, República Dominicana, Veneçuela Brasil, aquest dolç també és molt popular.

A tota sud Amèrica és molt típic el xurro farcit de dolç de llet (*dulce de leche*) Però aquesta fama internacional contrasta amb la seva extrema senzillesa pel que fa als seus ingredient i elaboració. El xurro consisteix en una massa composta per farina, oli, sucre i sal, que s'introdueix en un aparell semblant a una mànega rebostera, per on surt convertit en tires cilíndriques d'un dit de gruix, aproximadament, que es fregeixen en oli i una vegada fets, de vegades, s'arrebossen en sucre.

Xurros:

½ litre d'aigua, 400 grams de farina fluixa. 200 grams de saïm o mantega, de 3 a 5 ous sencers i sal.

Elaboració. Posar a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest, afegiu la farina (de cop) i deixau coure uns 2 minuts sense deixar de remenar.

Llavors (i fora del foc i essent un poc tebi) anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar.

Un cop afegits tots els ous, i amb l'ajut d'una màniga pastissera ja podeu anar fent les formes i fregir-los dins oli ben calent.

Un cops trets de l'oli calent els deixarem escórrer be i per acabar els passarem per sucre.

Remarcar que la recepta original de xurros no porta ous, però si n'hi posam queden un poc més suaus al paladar i no absorbeixen tant d'oli durant la fritura.

A la fotografia que acompanya a n'aquest text podeu veure la cara de felicitat dels nins abans de devorar un bon plat de xurros. Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies amb més receptes, curiositats i històries gastronòmiques.

**Juan A. Fernández
parlemdecuina@
hotmail.com**

