

Si pens és perquè visc

Les set paraules de Jesús crucificat en boca de l'home d'avui (I)

En els anys 1992, 1993 i 1995 quan, durant les setmanes de quaresma -en el raconet meu del nostre setmanari "Sóller"- vaig escriure "Via Crucis polític", "Les set paraules de Jesús crucificat en boca de l'home d'avui" i "Les cinc llagues de Crist en el cor de l'home", escrits que, després, a l'Institut de batxillerat de Santa Ponça (Calvià), el Seminari de Català en feu tres llibretos, cada un al seu any, per repartir-los a tot l'alumnat, Fa dos anys que en aquest temps quaresmal, en el "Sóller", vaig voler retornar a la llum, quinzenalment, "el Via Crucis" i "Les Llagues". Enguany, per completar el triangle, faig el mateix amb "Les set paraules". A dir veritat hi he afegit "Paraules noves del moment que vivim".



Les set paraules de Jesús a la creu en boca de l'home d'avui

"Abans que el món començàs, ja existia la Paraula". La "Paraula" es va fer home i se quedà entre nosaltres. El sembrador va sortir a sembrar, i sembrà la Paraula. Oh camps del món que durant segles haveu vist caure dins la llibertat de l'home el gra fulgent de la Paraula. Oh llavor de la Paraula caiguda arran del camí i menjada pels ocells! Oh Bona Nova de la Paraula que haveu anat a parar dins roques, on no hi ha ni un tel de terra per poder-la veure créixer! El Sembrador de la Paraula, Jesús, agonitza, penjat d'un arbre, a ple camp, i que, ni crucificat en branques nues, eixuta la

boca, pot deixar de sembrar la paraula que l'home, amb el mateix so de veu i distint sentit, segons les circumstàncies de la persona, repeteix avui, des de que neix fins que mor.

Primera paraula: "Pare, perdonau-los, que no saben que fan"

Tanmateix les dues primeres paraules que ens ensenyen a dir al néixer, una aferrada a l'altra, són "papà-mamà". "Mun pare-mu mare". La nostra mare, no per instint, i sí, per amor, la primera voluntat, que ens demana fer n'és: "papà, la mamà us crida". És "papà" la primera paraula que pronunciam?

També són les nostres primeres oracions, que resam, les que diem de cor: "Pare nostre". "En el nom del Pare". "Crec en un Déu Pare".

El pare és font de vida, és el principi d'on surt la llavor del nostre ésser. És l'energia assuavida, és el lligam que allarga la humanitat. És la picor de la barba del pare que endolceix el bes a la mare i ensucra els besoteixos als fills.

Quan tots els torrents de la mala sort ens tanquen les portes i els amics es fan enfora, és vida poder dir, com el fill pròdig: "M'alçaré i correré a ca mun pare".

Quan tot ens va vent en popa, quan la família és tot harmonia; quan el benestar s'ha instal·lat dins ca nostra, quan la riquesa neix i corre dins nostre negoci, fecund i progressiu, llavors, sí, potser, que acallem el nom de "pare". És "contra naturam" la guerra de fill contra el pare o de pare contra el fill.

Ai, si es capgira la sort i es trenca la fortuna! En aquest moment, que bo és tenir el pare, en que sigui per plorar sobre el seu pit.

Demanau-ho als fills de mare fadrina. Mirau els fills de

matrimonis romputs. Com ploram quan mor el nostre pare. També, examinau els fills d'un pare corromput pels vicis... Ai, no ho vull pensar, quan el pare de família es torna el botxí de la casa, i maltracta la dona i, Déu meu!, si fins i tot, l'assassina. Més li valdria a aquest mal pare no haver nascut. El bon pare apaga el foc de les tragèdies, anivella els odis familiars, atura el cops que ens poden baldar.

"Pare, perdona'ls, no saben que fan". L'amor és l'únic que ens dóna pau. I la paternitat és amor.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Cuina hindú a Tallat de Lluna

Aquest passat diumenge vaig tenir el goig d'assistir a la *master class* de cuina hindú que va oferir en Shahin Awal del Restaurant Basmati (C/ Caro n° 7 de Palma). El festival d'aromes i espècies es va dur a terme a l'espai de cuina de Tallat de Lluna.



Durant més de dues hores el xef de Bangladesh va desgranar i mostrar tots els secrets i curiositats de la cuina hindú, on les espècies s'alcen com epicentre de la gastronomia dels països asiàtics. Shahin va arribar a Mallorca per primer cop l'any 1994, després va rodar per Madrid i Japó, i dos anys després, es va instal·lar definitivament a Mallorca començant a treballar al restaurant hindú Baisakhi del Sr. Gupta. Uns anys després es va "independitzar" per obrir el seu restaurant Basmati.

Per a la jornada gastronòmica a Tallat de Lluna en Shahin ens va elaborar un arròs Biryani i una Pakora de verdures. El Biryani és un plat d'arròs de la cuina índia, elaborat amb una mescla d'espècies amb arròs basmati, carn o vegetals, fruits secs i iogurt. Existeixen moltes varietats del Biryani i cada tipus té les seves característiques úniques. L'origen del Biryani és probablement Persa, i el nom prové de *beryan*, que significa "fregit abans de cuinar". També recorda al Pilf turc. El plat és considerat idoni per a les noccs i altres festivitats. És un plat molt lligat a les poblacions musulmanes a l'Índia i normalment es fa amb verdures. Aquest plat quant es totalment vegetarià es denomina Tehari. El plat es pot adaptar als gustos occidentals amb altres carns, fins i tot de porc, però això és impensable a l'Índia. Comí, llorer, gingebre, canyella, cardamom o pebre bo; són algunes de les espècies habituals d'aquest plat.

L'altre elaboració que ens va fer en Shahin fou Pakora, que és un tipus de plat que consisteix a fregir verdures arrebossades amb una massa feta amb farina de ciurons, aigua, espècies, i opcionalment ou. En la seva elaboració també es fan servir una mescla d'espècies diverses com el garam masala, el coriandre, cilantro, etc.

Aquí us passo els apunts de les receptes que férem diumenge, que ben segur no ens sortiran ni la meitat de bones que les que sortiren de les mans d'en Shahin, però ho intentarem. De totes formes ho podem arreglar amb una vista al Basmati, que ben segur ens transportarà als contes de les mil i una nits. Ah! I com va comentar en Shahin, totes les espècies tenen propietats curatives i bones pel cos i ens recomanà usar més espècies i ingredients naturals i defugir de pots, llaunes i altres productes carregats de conservants i colorants. També tots aquests condiments ens poden anar bé per altres "feines" fora de la cuina, de fet ens va recordar que l'origen del kamasutra és hindú i la cuina hindú es molt especiada... i... aquí ho deixo.

Arròs Biryani del Xef Shahin Awal

Ingredients per a unes 15-20 persones: 4 cullerades grosses de mantega Ghlee (mantega clarificada), 2 cullerades (de postres) de gingebre fresc mòlt, 2 cullerades

(de postres) d'all fresc mòlt. 30 llavors de cardamom verd i 20 claus d'espècia, una branca de canyella, 2 cebes grosses, 4 fulles de llorer, i cullerada de pebre bo blanc, 5 cullerades (de postres) de sal, 2 unitats de nou moscada, 4 flors de nou moscada, 2 cullerades (de postres) de cilantro, 1 cullerada (de postres) de comí, 10 tasses d'arròs Basmati, 17 tasses d'aigua calenta, 300 grams de iogurt natural, 6 pitreres de pollastre tallades a daus grossos i marinades el dia abans amb iogurt natural i pebre bo negre.

Elaboració: Posarem la mantega a fondre al foc i li posarem l'all, el gingebre, el cardamom, el clau, el llorer i la canyella. Tot a sofregir a foc fluixet. Després de sofregir uns minuts afegirem la ceba i ho feim sofregir sense deixar de remenar. Picarem al moment la nou moscada, les flors de nou moscada, el comí, el cilantro i el pebre bo blanc. Tot aquest picat l'afegim al sofregit. Seguidament afegim el pollastre. Coure a foc mitjà. Afegirem la sal.

En aquest moment afegirem l'arròs, prèviament rentat davall l'aigua i li pegam una remenada. Afegim el iogurt.

Tot d'una afegim l'aigua i ho feim coure fins que aquesta estigui quasi evaporada. L'arròs a de ser ben cuit. Després deixam l'olla tapada i fora del foc deu minuts abans de servir.

Pakora de verdures

Ingredients: 6 tasses de farina de ciurons, 7 tasses d'aigua, cúrcuma, sal, sucre, 20 espàrrecs verds, oli d'oliva.

Elaboració: Dins un bol posarem la farina i l'aigua i amb el túrmix emulsionarem lleugerament. Posarem els condiments i comprovarem la densitat introduint un espàrrec. Si aquest queda ben tapat ja els podem fregir dins oli d'oliva. Escórrer i servir.

Sense dubte el passat diumenge va ser una bona jornada gràcies al xef Shahin Awal i a Tallat de Lluna. I aprofitant l'avinentesa, aquí teniu algunes de les properes activitats d'aquest Espai de Cuines: Divendres 18 de Març a partir de les 18h taller i sopar de pasta de la mà del xef solleric Lluís Cardell, i dia 28 d'abril en Tomeu Arbona del Fornet de la Soca desenvoluparà el receptari més representatiu de la cuina conventual històrica de Mallorca, sobretot del segle XVIII a l'espai gastronòmic.

parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com
<https://www.facebook.com/FusteriaCuinesTallatDeLluna/?fref=ts>

Juan A. Fernández

