

Si pens és perquè visc

Rondalla basada en fets reals

Aquesta és una rondalla que no sé si l'he llegida en qualque llibre, o, si un dia d'aquells que va a lloure la imaginació, me l'he inventada. Si no és empescada meva, bé puc dir-vos que, sí, me l'he feta a la mida del meu punt de vista, l'he vestida segons la moda actual, amb roba nova i teixits fets a casa; fins i tot li he penjat un collar que se veu d'una hora enfora d'on prové, com és, contar-la vos en la nostra llengua mallorquina, que la fa molt més elegant i franca. Llegiu-la:

Això era i no era, bon viatge fa la cadenera, per vosaltres un almud i per a mi una barcella.

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

- Què vos pareix, què és més dur ésser home, o ser Déu?

- I ara què me dius, fillet meu, què te passa? -va respondre Déu- Tu no veus que ésser Déu és més travat i callós, que sempre ha de tenir posada la mirada a dalt i abaix, per la dreta i per l'esquerra, sense poder descuidar-se ni un segon, perquè tot redolaria? I, si te descuides, tot se'n va a fer punyetes. Saps tu que és haver d'agombolar i posar ordre eternament a tot l'univers, i els homes són els més malcriats, a tots els planetes, a totes les galàxies? Tu sols t'has de preocupar de menjar el pa amb la suor del teu front i, jo, encara et don el blat per

jo, mai no he estat Déu. Què vos pareix si, per un dia, jo, pas a ser Déu i Vos passau a ser home? Així Vos sabreu, per pròpia experiència, què és "ser humà" i, jo, també sabré per "mi mateix" que és, i que se sent, quan un és Deu?.

Déu, de tot d'una no ho volia fer, però l'home insistí tant i tant que arribà a dir "sí". I així es va fer: l'home va passar a ser Déu, i "Déu se va fet home convivint entre els homes".

Però en voleu saber una de grossa? Una vegada que l'home se va veure Déu, assegut en el tron, envoltat d'àngels i arcàngels que el servien i obeïen (i, això, que eren homes de carn i os com ell) no es volgué moure, mal imitant un déu capritxos, i, encara ara, l'home (diré, "certs homes") s'ha fet déu i, ha desterrat el Déu vertader; i ni en vol sentir parlar de Déu.

I, essent l'home Déu, els homes se maten entre sí, el món s'ha convertit amb una cova de lladres, els poderosos devoren els dèbils, i, ni amb la suor del seu front, els pobres desgraciats poden menjar el pa de cada dia; i se'ls treu de casa seva, la casa que pedra damunt pedra ells han posada trescant treballs i jornals que els déus falsos els hi roben.

"L'home Déu" ha fet dels altres homes joguines que arraconen, com els els nins de les famílies riques que tiren als contenidors de les deixalles i del fems les "pepes" i els "cotxets" que els nins pobres mai no hi han pogut jugar. Els "Grans del món" tenen



fer-ne farina i, si te fas una casa, per tot trobes pedres i roques que posant-les una d'amunt l'altra fan que no te banyis quan plou? Tires un gra de blat, l'enterres i, jo, te'l reg i, encara, te regal una espiga que de grans en té més de 10; o enclotes una branqueta d'un arbre, se fa gran i, fins i tot, els teus néts en mengen dels seus fruits? Què vols més?

- Bé, tot això és ben vera -respongué l'home- però tenc el temps comptat i per Vos el temps no compta. Jo, no ho puc tot i Vos ho podeu tot. A Vos ningú no vos comanda i jo sempre he de fer el que els altres volen, tothom me fa els comptes. Déu li respon:

- Això ho dius perquè no saps que dius. Ésser Déu és molt més dur que ser home. I l'home no callà i es quadrà de valent davant ell.

- No sé com vos atreviu a dir-me això tan depressa, quan Vos mai no heu estat home i,

amagades les seves joies, i asseguts dins les seves finques compten doblers, cases, cotxes, criats, esclaus, corrupció, mentides i dobleguen la justícia a favor seu...; Mirant d'apartar els comptes bancaris en terres estranyes, per tant que no els hi trobin, talment els corsaris i contrabandistes amaguen els seus defalcs amb cara tapada. El Nadal que celebrem els homes de bona voluntat pels "Déus falsos" és un escarni i un engany. La "Torre de Babel" també s'enfonsà; per molts ja se'ls enclota a la presó, o a direcció seva.

Malgrat aquest aire trist, dins la nostra bona consciència visquem un "Bon Nadal i felix Any Nou". Molts d'anys.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Programes de cuina (segona part)

Avui continuarem analitzant el que ha donat de sí la graella televisiva pel que fa a programes de cuina.

Concursos, programes didàctics o amb format demostratiu, el cert és que aquests programes han ajudat, cada un a la seva manera, a la difusió de la nostra professió; per arribar al punt mediàtic que s'ha assolit. Crec que no podríem reprendre aquest tema sense xerrar un poc del programa "Això es Mel" d'IB3TV, conduït pel gran amic Tomeu Caldentey, al qui ja hem tingut el plaer de tenir com a col·laborador en aquestes pàgines. Tomeu Caldentey (el primer cuiner mallorquí que va aconseguir una estrella Michelin), Toni Gomila (l'actor de Llàgrima de Sang i que triomfa amb l'obra de teatre Acorar) i el reporter Pau Cavaller. Ells són els encarregats d'acostar-nos a la gastronomia de les nostres Illes, d'una manera molt agradable i propera. Quasi com si fóssim els convidats d'una tertúlia gastronòmica.

"Això és mel" no només parla de menjar sinó de l'art de menjar bé, de degustar i d'apreciar els menjars i les begudes. Ens conta la història gastronòmica, uns gusts, una manera d'entendre la vida de cada un dels pobles que es visita. Si hagués de destacar un dels programes sens dubte seria el que varen gravar a Sóller/Fornalutx amb el també amic i cuiner Marc Martínez, on varen elaborar uns ous a la sollerica, que tot i la seva senzillesa, feien quasi que els flaires d'un cuina ben feta sortissin de la pantalla de la televisió.

Seria injust per part meua en aquest article no parlar d'un altre conegut en aquesta secció, Oscar Martínez, quasi podríem dir el cuiner més televisiu de Sóller (juntament amb Aina Burgos, una altre habitual a les pantalles de la TV). Oscar duu més de 10 anys (si no més) participant a varis programes de televisió, primer com a ajudant amb Paqueta Tomàs, per exemple, però després com a conductor de diversos espais gastronòmics. Ara està al cap davant de "Una Micono Més". Un programa de tall clàssic (cuina a un platò) on ens mostra el millor de la nostra gastronomia, d'una manera molt directa, senzilla i per a tots els nivells gastronòmics.

Perles de foie amb mascarpone, suc de remolatxa i poma o arròs melòs amb carxofes defineixen molt bé "la carta" del programa de n'Oscar. Una agradable proposta.

I com que no hi ha dos sense tres, Aina Burgos completarà aquest article. I es que si hi ha una cuinera televisiva a Sóller, aquesta és n'Aina. N'Aina des de "Passa'm la sal", juntament amb Victor Garcia ens varen fer la cuina més propera, amb un format innovador, dinàmic i proper. També va ser un programa amb una gran trajectòria a la TV ja que es varen arribar a gravar més de 215 episodis i va estar en antena entre els anys 2008 i el 2010. Aina Burgos també va participar al programa de Paqueta Tomàs, "Sa bona cuina de Paqueta Tomàs" entre els anys 2005 i 2006, fent "duet" amb Oscar Martínez. Cal a dir que el programa de Paqueta Tomàs va estar en antena sis temporades (2005-2010) i es varen emetre casi 1500 programes (si no m'he equivocat contant). Aquest programa també contava amb la participació de Kiko Martorell (Can Boqueta).

També us recomano algunes de les meves participacions a IB3, Localia o Nova TV on us mostro algunes receptes com les guatlleres amb most i avellanes (recepta del segle XIII), com fer una coca de tallades o parlant de cinema i gastronomia entre altres temes.

Com ja us vaig anunciar la setmana passada dimecres es va estrenar MarterChef Junior. Però hem va decebre un poc. Ja us ho contaré.

Espero que aquest darrer article de 2013 us hagi agradat i com sempre al bloc de la secció us deixo els vídeos i imatges de tot el que hem parlat avui. <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/> També desitjo que comencem el 2014 amb tota l'energia possible i amb ganes de que tot sigui un poc millor. Espero que tingueu un bon Cap d'Any, que faceu uns bons menús, que si bebeu ho faceu amb responsabilitat i que tots ens trobem l'any que ve en aquestes pàgines parlant de cuina. Felix 2014.

Juan A. Fernández

