

Si pens és perquè visc

Les cinc llagues de Crist, com cinc ferides al cor de l'home (I)

El meu propòsit és aquest: Estam en temps de "quaresma". L'any 1995, en el nostre setmanari "Sóller", durant les setmanes quaresmals, escriví unes reflexions sobre "Les cinc llagues de Crist com cinc ferides a l'home d'avui". Enguany, en el nostre món, essent que aquestes ferides les hi veig tan presents i vàlides, una nova força em fa encendre un foc nou, remoyent brases velles amb amor a Jesucrist, l'home -que sens dubte-, en la cultura actual, se'l veu viu, estimat, odiat, abraçat, seguit, perseguit, recordat, oblidat, dins les alegries i dins les tristeses, dins la bondat i la dolentia, en la vida i en la mort. Jesús, segle darrera segle, sempre amable, costat per costat del home, o dels homes que d'ell en saben o que d'ell ni n'han sentit parlar mai. Tots els homes tenim un camí molt personal, envoltat de circumstàncies diferents i



contradictòries. Tot i així, el Bon Jesús pertany a l'home d'ahir i d'avui, i s'entrega a tots per igual, tant als qui l'ataquen com als qui l'abracen, tant als qui l'estimen com als qui l'odien, sense anotar per a ningú ni càstigs, ni premis; ni proximitat ni distàncies, ni amenaces ni recompenses. Amb aquesta fe en Ell, reedito aquestes reflexions, no corregides, però, sí, augmentades, fent-hi una comparació entre les cinc llagues de Jesús Crucificat i les càrregues penoses, com ferides, que afeixuguen la vida diària de l'home d'avui. El meu propòsit és que, com cinc campanades tocades al vol, ens convidin a mirar de prop i de lluny fins al fons, l'home, per tal de que, repartides a parts iguals, entre tots, les creus, que ens reparteixen els deures, els amors, els desamors, les passions i els imprevists, ens siguin més lleugeres.

La llaga de la mà dreta

La mà dreta de l'home. La mà que l'home dona per saludar l'amic. La mà que allargam al qui naufraga, que fa caure l'almoïna al captaire assegut al carrer.

La mà que besam respectuosament. La mà que firma les cartes d'amor. La mà que firma la hipoteca. La mà que rep l'anell del matrimoni.

Si la mà dreta està clavada a una impossibilitat de moviment, llavors ni tan sols es pot dur el menjar a la boca. Si encastat en un infern de desgràcies, aturat per no tenir treball, "mancat de la mà dreta", el picapedrer no pot muntar parets; el ferrer no pot emmotllar el ferro; el forner no pot pastar el pa; la mare no pot vestir de deixalles als seus fills; el metge no pot operar; els estudiants -acabada la carrera- no troben despatx; i els pobres es tornen de miserables a uns morts de fam. La vida no té vida pels qui cerquen viure. Amb la mà dreta ens signam; i creim que les coses estan ben fetes, si són fetes amb la mà dreta.

Ai, del pare que té la mà dreta clavada, immobilitzada, per mil causes, i es troba sense paga, sense treball, sense subsidi familiar, mai no podrà posar taula amb pa fresc i menjua dins cada plat dels seus fills, feliços tots, asseguts, al costat de l'esposa, besant-s'hi. I més fort, encara n'és, si el treuen fora de casa perquè no pot pagar la hipoteca.

Ai, de la mare, que té la mà dreta fermada a un fill mig podrit dins les drogues, mig mort dins els vicis! Mai no podrà aixugar-se les llàgrimes que li brollen dels seus ulls, ni fer moixonies al fillet que, encara, porta amb els seus braços.

És la mà dreta amb la que el ric ajuda al pobre, i és la mà dreta que el pobre allarga al ric perquè li ajudi. És amb la mà dreta que els governants firmen els camins que porten al poble a una pau plena d'humanitat. És amb la mà dreta que els "milionaris" porten la cartera plena dels "milions" que roben als pobres per amagar-los en terres estranyes.

Benaurada la mà dreta del mestre que assenyala als nins i joves els punts i comes, els signes d'interrogació i d'admiració, que trobaran fora de l'escola, perquè sàpiguen interpretar els renous forasters i escandalosos que distreuen, no sols dins les aules, sinó també dins la vida que els espera; perquè sàpiguen confegir i unir la ciència amb la saviesa, i siguin ells, després, mestres de la mateixa assignatura. Benaurada la mà dreta dels qui curen les nafres, quasi incurables, dels marginats que no tenen ni casa, ni amor, ni esperança. Qui serveix fent bé a l'home serveix Déu. Oh mà dreta del Bon Jesús! La mà de la misericòrdia, la mà que no pega, la mà que mai no la veureu amb el dit "índex" estès, assenyalant el culpable, apartant el pecador, condemnant els ateus, dient-los: "allunyau-vos de mi, perquè no sou dels meu". Això crec: la mà dreta de Jesús, clavada i tot, és l'única que sempre està al nostre abast.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cuina belga (i II). Pralinés, bombons i molta xocolata

No podia fer un article sobre la cuina Belga i no parlar de la xocolata i les seves múltiples presentacions que confiten tots els carrers de les ciutats d'aquesta terra. El típic dolç belgues són les galletes de mantequilla (*speculos*), el macarons, els gofres i la xocolata. Però és aquesta darrera la que s'ha alçat com a exponent típic de la reboisteria del Benelux.

La bomboneria belga o pralinés, ja res tenen en comú amb les tradicionals ametlles ensucrades que fa un parell de segles eren típiques a la regió. La cosa ha anat evolucionant i el seu espai ha estat ocupat per un assortiment de colors, aromes i sabors que fan la boca aigua a qualsevol. El belgues parlen de la seva xocolata amb orgull i cada dia sorgeixen noves formes i combinacions per a presentar la xocolata blanca, la xocolata amb llet o la xocolata amarga, amb fruites, fruits secs, licors o les cremes més delicades. No en va, a les fàbriques de xocolata i els mestres artesans, és fàcil que dins les seves "cartes" hi hagi prop d'un centenar de variants.

Amb tot això ja us podeu imaginar com llueixen els carrers de Brussel·les, per exemple, amb unes aparadores i vitrines radiants, decorades amb gust i que conviden a visitar, com si de petits museus es tractessin.

Posant-nos tècnics, veiem que la producció de xocolata Belga arriba a les 220.000 tones per any i més del 60 per cent d'aquesta producció està destinada a l'exportació. Ara bé, no tot es distribueix en forma de bombons; unes 180.000 tones es venen en forma de xocolata de cobertura (per a fondre). Sens dubte podem dir que Bèlgica, juntament amb Suïssa i Àustria, és el centre xocolater europeu.

Entre els pralinés existeixen dues grans famílies: els garapinyats i els fosos. En el primer cas el mestre *Chocolatier* prepara una pasta aromàtica de xocolata, tradicionalment amb ametlles o avellanes i sucre; amb aquesta pasta fa les formes que després es banyen dins xocolata líquida. El segon grup se distingeix per la seva gran quantitat de formes, ja que primer es fon la xocolata que s'aboca sobre plaques o motlles. Després es sacseja per a extreure les bombolles d'aire i un cop solidificat s'omplen els motlles amb cremes de mantequilla, trufes o licors. Seguidament es cobreix tota la peça amb més xocolata i un cop freda tota la elaboració ja se pot

extreure dels motlles.

Ara ja sols queda presentar les elaboracions i amb això els Belgues també en saben una estona llarga, ja que com he comentat abans les pastisseries i bomboneries estan profusament decorades (nosaltres hi érem per San Valentí... així ja us ho podeu imaginar); i tot fa una comprera loca. No podia acabar aquesta xerrada de cuina belga si no feia menció a l'altre dolç típic: els gofres.

Típics són els de Lieja, una ciutat belga de prop de les fronteres amb Alemanya i Països Baixos; on es solen preparar com a dolç tradicional d'Any Nou.

Un dolç elaborat a base de llet i ous, que aconseguix la seva tradicional forma gràcies als motlles, que segons els entesos els hi han de donar 5 centímetres de gruixa. Vainilla o canyella i fets cada dia, són els darrers consells per a aconseguir aquest gustós dolç

Gofres de Lieja

- 3 ous
- 410 ml de llet
- 240 g de farina
- 2 cullerades de llevat en pols
- 1/2 cullerada de sal
- 110 grams de mantega
- Aroma de vainilla o canyella

Fondrem la mantega i la mesclarem (freda) amb els ous batuts i la llet. Afegirem la farina amb el llevat i la sal. Mesclarem bé fins que ens quedi cremós i sense grums. Moldejarem i ho enforarem a 220° durant 8 minuts. Ho treurem del motlle, li farem la volta i ho courem 4 minuts més.

Si els voleu dolços afegiu dues cullerades soperes de sucre abans de posar dins el motlle.

Per a fer els gofres uso uns motlles de silicona que podeu trobar a Can Toni Reia.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix dissabte que ve amb més gastronomia parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com i <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

Juan A. Fernández

