

Si pens és perquè visc

La tardor ens fa curts els dies

M'és com un hàbit, això que, de tant en tant, us deman (tan seriós sempre amb els meus articles), me deixeu ser un poc poeta i volar dins els meus aires, mentre cant la bella naturalesa, sempre tan diferent i aquesta vegada, admirant la tardor. La tardor ja hi és entre nosaltres i, jo diria, que és l'època de l'any que defineix l'era dels qui hem acabat la jornada, els jubilats; però en aquest any que veim els jubilats-pensionistes amotinats pels carrers de totes bandes demanant siguin dignes les nostres pensions per drets personals i per justícia social, me sent agraït a ells i camarada d'ells. Amb aquest sentit, a ells dedic el meu cant a la tardor i tot quant la tardor ens ensenya.

Si observem la tardor amb els ulls clucs, veurem que sembla dins la nostra vida el període dels qui deixam el treball oficial per valer-nos dels fruits que hem cultivat, ja madurs, i recrear-nos dins el marc d'un passat en una lluita diària en complir els deures, mal pagats sovint, feixucs, d'horaris puntuals, responsabilitats per sostenir la família i pagar els impostos - cada dos per tres- injustos. Sort hem tengut i recompensa de tenir bons amics que no ens han abandonat. En tot, no podem deixar de mirar el cel i pregar a tant amics i parents que ja hi són. La tardor en la naturalesa i en la vida és talment com una eventualitat de canvi repentí de claror i de fosca. Amb una paraula... tot és un problema de llum. D'una llum que se fa més curta de cada dia.



Si miram el sol, els dies s'escurcen allà mateix a on s'allarguen les ombres. I la nostra vida (normalment) s'encongeix a mesura que la nit total dels nostres dies ja no espera que el sol surti el matí de l'endemà. I de la mateixa forma els capvespres de la vida, com els de la tardor, són més llargs.

Demana a Déu que per molts d'anys pugui seure a la fresca dins els records dels meus ja passats dies de llum llarga, davant un horitzó clar i de pau amb una consciència completa d'alegries senzilles i merescudes d'amor per tots els costats.

Com la llum del sol, la llum de la vida no s'apaga, sols s'amaga. La llum solar,

igualment que la nostra, s'encobreix sota l'ombra de moltes maneres, tantes quants han estat els nostres oficis, treballs, responsabilitats, obligacions, tot compartit amb altres, amb el mateix desig de sembrar el bé al nostre redol. La nostra vida queda fermada a tot quant nosaltres hem sembrat. La tardor no és altra cosa que recollir el fruit que hem sembrat en el nostre sementer. Quanta de gent ha confiat amb els nostres actes. Hem d'ésser i hem estat col·laboradors del bon viure i del bell conuiu en llocs determinats de nostre món que necessita de la mà de la dona i de l'home.

El nostre poble, tot el nostre entorn avança o reula, en què siguin unes passes curtes, segons el comportament de tots, donant-nos la mà. La sonoritat del nostre cant és l'eco de tot quant hem fet, que ressona en la nostra tardor. I, per més tranquil·litzar-nos ens ho recordam, amb rialles fresques cada dia, entre les amigues i els amics memorant el nostre passat. A la nostra edat, en moltes coses som més lliures, avançam més en allò que som; ara bé, igualment, davallam del carro de tantes vanitats i fantasies que, en la primavera de la vida, donen aires superficials perquè ens ho dicta la moda.

La tardor, en el sentit que us la pint dedicat als pensionistes-jubilats, té moltes clarors distintes com distinta és la claror de la llum i la de les estrelles: per a nosaltres, els jubilats, ja bé de salut, ja malalts, ja amb alzheimer, abandonats, en residències...té distints significats la claror de la llumeta que portam en nostres mans; o la lluminària de nostra sala gran; o la flameradeta de l'espelma que tenim damunt el nostre comodí. També, als jubilats ens fa examinar i ens ensenya la memòria de la llum dels dies que visqueren.

La llum de la nit ens reuneix, ens despulla de tots els vestits que hem portat durant el dia i formam rotllada amb la família que estimam.

Aquesta és la lliçó que me dona la meua tardor ja bastant avançada. En la nostra vida res no tenim en propietat, ni en seguretat per a sempre; tot quant tenim ens està donat com al llogater que disfruta la casa com si fos seva, sabent que sempre se li pot dir: «s'ha acabat el contracte». La copa dels meus dies que m'ofereix la meua tardor la veig ben plena. Tot quan m'ofereix la copa m'apaga la sed i me perdura el seu gust, és el vidre de la copa que sols el veig bell o lleig, ara que, tan prompte cau en terra, se romp i se fa miques. La meua fe me diu que sols es fa miques la copa; el seu contingut és «l'Amor» que ens dona vida i mai no mor.

Dedicat als pensionistes.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Caragoles, palmeres i napolitanes

Avui prepararem una massa tovada per a fer caragoles o napolitanes entre d'altres elaboracions.

Ingredients per a la pasta: (20 peces) 500 g. de farina de força, 10 g. de sal, 50 g. de sucre, 25 g. de saïm, 1 ou, 50g. de llet, 220 g. de aigua, 30 g. de llevat i 250 g. de margarina pel laminat.

Material necessari: Taula de fusta o marbre (si es possible), un aprimador de pastisseria, una màquina batedora, pastadora si no ho volem fer a mà, una brotxa per a pintar, una regla o cinta mètrica, les plaques de forn i paper de film de plàstic.

Elaboració: Posau el llevat amb la llet i el desfeu bé, afegiu la resta d'ingredients (excepte la margarina). L'ou, el sucre, la sal i el saïm fos, i el mesclau tot amb un batedor.

Anau posant la farina en varies vegades i pastau la mescla sense treballar-la excessivament.

Un cop llesta, li donam forma de bolla i la posam a dins un recipient enfarinat (per a que no s'aferrí), i la deixem reposar tapada amb un film a la gelera mitja hora com a mínim.

Treim la bolla de pasta i li feim dos talls al damunt en forma de creu, i partint d'aquests talls, anam estirant la pasta fins a donar-li la forma de quadrilàter una mica més gruixat al centre que als extrems, i aquests han d'ésser una mica allargats. Les mides aproximades de la peça final serien uns 30 x 30 cm.

Després preparem la margarina. Damunt la taula ben enfarinada, la colpejam i li anam donant forma rectangular. Posam aquest quadrilàter de margarina a sobre del de pasta i tancam els extrems de la pasta sobre la margarina igual que si tanquéssim un sobre, procurant que no ens quedin bosses d'aire .

Un cop comprovat que quedí ben tancat, li donam la volta i començam a colpejar, amb el rodets agafat amb les dues mans. Els cops han d'ésser regulars a tota la superfície de la pasta a fi d'anar repartint regularment la margarina i engrandir lleugerament el rectangle. Aquesta és la part més delicada del procés. Si deixam ben repartit el greix, després el laminat serà molt més regular i la qualitat del full millorarà. És molt important durant tot aquest procés mantenir la taula ben enfarinada. Quan hi hagi la mínima sensació de que la pasta s'hi aferra o no patina bé, és millor aturar i empolsar de nou, sobretot per davall. Al final ens ha de tornar quedar un rectangle més o menys finet (1-2 cm de gruixa).

Plegat: S'ha d'estirar fins aconseguir un rectangle el més uniforme i regular possible, d'uns 60-70cm de llargada per 30 aprox. I amb la mateixa gruixa per totes bandes i hi procedirem a donar-li la primera volta doble.

Volta doble: Feim una divisió imaginària del rectangle en dues meitats, i per cada un dels dos costats plegam fins que els extrems es toquin en el centre, aixafam un poc amb l'aprimador, i plegam sobre si mateixa la massa, de manera que ens quedí un rectangle allargat de 4 plects. Giram 90° i començam a aprimar de bell nou, estirant bé fins que ens quedí un altre cop d'uns 60-70 per 30 aprox. Passam el pinzell per retirar l'excés de farina i li donam una volta simple.

Volta simple: Ara en lloc de 4 són 3 parts imaginàries, que plegarem una sobre l'altre. Una vegada feta la volta simple, convenientment plegat el rectangle, el deixam reposar en fred, ben tapat amb un film de



plàstic, mitja hora com a mínim, per després tornar a estirar i donar-li una altra volta simple. Reposada la pasta, ja podem estirar de nou fins a formar un rectangle gran de 1/2cm de gruixa aproximadament, d'on traurem les diferents peces.

Caragoles. Estenem la pasta, després d'haver-li donat l'últim plegat, i formem un rectangle una mica més allargat que el dels croissants, i per a facilitar la manipulació el dividirem en 2 parts a l'ample i els col·loquem cada 1 sobre un paper de forn, per a que no s'aferrin.

Estenem sobre les peces una capa fina de crema pastissera i sobre ella espolsarem una bona quantitat de panses sense llavor, i ajudant-nos amb el paper, enrotllem la pasta sobre si mateixa, com si féssim un braç de gitano i el tallem, amb ajuda d'un bon ganivet de serra, a rodanxes gruixudes que anirem col·locant sobre la placa de forn. (És convenient abans de tallar posar a refredar la peça per a fer el tall més net). Pintarem les caragoles amb rovells d'ou i amb els dits les obrirem una mica i, posteriorment, aixafem suaument amb la mà, i ja podem posar-les a tovar.

Napolitanes. Tallarem rectangles al vostre gust de mida, i amb ajuda d'una màniga pastissera posar-les una tira de crema pastissera al mig a la qual li hem mesclat una mica de cobertura fosa de xocolata. Pintar amb ou i tancar la peça com si fos un caneló. Tovar, pintar amb rovell d'ou i coure a foc suau (175°C) com les anteriors. Temps de cocció un 35 minuts. Després es poden ensucrar o pintar amb gelatines o almívars.

Canyes. Un poc més allargades que les napolitanes i fardides de cabell d'àngel. Una vegada formades (rectangles llargs), pintarem un cantó i els tancarem formant un cilindre. Després pel lateral que hem tancat, hi practicarem un talls perpendiculars d'un centímetre de llarg i doblegarem la peça en forma de ferradura (El talls queden per la part exterior). Tovar, pintar amb rovell d'ou i coure a foc suau (175°C) com les anteriors.

Palmeres (FOTO). Tenint la massa estirada, estenem una capa de crema pastissera, i sobre la crema una poc de cabell d'àngel. Ara, partint dels 2 extrems (per llarg), anam enrodillant un contra l'altre fins aconseguir una forma formada per dos cilindres (un en cada sentit). Ara tallam les peces i amb la mà les esclafam un poc. Coure directament a 200°C un 5 minuts.

Juan A. Fernández

