

Si pens és perquè visc

# David, amic molt estimat

Sempre recordaré, quan, en un dissabte d'estiu rioler, assegut jo al costat de la meua esposa, a la nostra plaça, amb una taronjada damunt la taula del bar «Es Firó» a on tu actives la teua joventut complint els teus deures, te vaig veure sortir del bar amb un sobre a les mans, més content que unes pasqües, véns cap a nosaltres i, amb una abraçada m'entregues el sobre dient-me: «és per tu, ho he fet de cor».

Déu meu! quina sorpresa més agradable i, encara ara, saborosa, venguda d'un amic, un amic que jo el tenia, i ara li tenc més com un artista de nom i de fets, pintor de caricatures.

David, t'ho vull dir. Essent tu estudiant del nostre Institut, company de classe de la

sabut que ho feres en el periòdic «Última Hora» pintant tres caricatures setmanals de personatges.

Pens que allò primer que fas per fer una caricatura és mirar-li la cara, fora de tota mirada vulgar, embadalit, examinant cada detall. Canviar la cara i deixar que sia la mateixa sols pot fer-ho un artista original. Endevinar l'origen te dona un paisatge nou distint a aquell que estam avesats a veure, fent-lo més inèdit.

No és veritat que per l'artista és tan important la primera idea que te ve, com trobar els camins per fer que la pintura sigui òptima, dins un combat en la contemplació, amb una lluita que acaba agradant-te o en ganes d'esqueixar-la?

David, gràcies per aquesta estampa a on hi veig la meua cara que me dediques amb cor obert. Els qui me comenten la meua caricatura me diven que és tota una radiografia de la meua sinceritat. M'ha arribat molt endins. Com també hi veig una sincera amistat la nostra, el respecte i l'estimació d'un bon amic. L'amistat és la part millor del nostre bon conviure. Al nostre món li falten amics bons de primera línia. A mi, que duc damunt la meua esquena una carretada d'anys, a desenes, me mantén feliç i jove la meua estimada família i tants joves, molts d'ells exalumnes, L'amistat és vida.

També te don un consell que me donà un savi professor que vaig tenir. «Som allò que hem estat fins ara i, així, hem de fer el nostre futur». Fomentem les nostres qualitats, activant-les i deixant-les créixer. A la qualitat, que demostres tenir a les clares de bon pintor caricaturista, dona-li poder, configuració. Entreobri-li camins, fent-la saber dins les tasques que te donen goig.

I, ara, per què te dic això? T'ho diré.

Tu, a l'escrit que et vaig demanar sobre les teves obsessions i idees de futur me dius: «He deixat avui un poc de banda l'afeció a l'art de les caricatures que sempre ha estat present dins la meua vida. Esper no perdre mai la meua essència principal».

David, hem d'elegir entre les infinites possibilitats que ens dona la vida, aquella potència a la que ens crida la nostra voluntat a obrar-nos el nostre futur. No és bo substituir allò a què ens crida la nostra força natural, per allò que es posa al nostre davant o se seu al nostre costat.

En la vida quedam fermats per les circumstàncies que ens rodegen a l'espera de les circumstàncies favorables a la «qualitat» que, de naixement, ens dona el nostre «jo», que per tu n'és l'art de pintar caricatures. Una abraçada, David de l'amic, Gràcies David per veure'm la cara tan ufanosa i pintar-me-la amb tant d'art.



meua filla, tota una sorpresa per ella, li pintes la seva caricatura a l'envers d'una plegueteta i, com si fos una cosa insignificant, l'hi regales, Ella la guarda com un tresor d'un amic d'escola. A ca nostra fa estona que t'estimam.

Les teves mans, dirigides pels teus ulls aguts, fan reviure la bellesa interior de la cara en una pintura parodiada, amb profunditat, amb color, d'una realitat que vivim somniant. Sincerament veig que pintes amb mirada dolça, veient dins la buidor de la frivolitat l'espai de la bondat que tenim.

No deixis de pintar, amic David, fomenta la teua habilitat baix el pretext de qualsevol ocasió que se't presenti, ja per encàrrec, ja aprofitant exposicions, ja en periòdics. No perdis aquest do, que pocs teniu. Les teves caricatures donen goig i capgiren la mirada, que tenem abans, d'aquella amiga, amic, personatge, veient la teua caricatura tan ben interpretada i ampliada.

Te diré més. La meua distracció per fugir de la rutina de cada dia és anar a les oficines del nostre setmanari el «Sóller» i fullejar els toms de molts anys enrere. En les seves fulles d'anys passats he vist moltes de les teves caricatures, que com a col·laborador, durant una temporada que fores. També he

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Cuina Dolça (1)

Per a enllepolir-vos un poquet avui teniu algunes receptes dolces:

- Escuma de xocolata negra

Ingredients: 2 rovells d'ou, 2 ous sencers, 300 grs de cobertura negra fosa al bany Maria, 1/2 copa de cognac i mitja copa de licor Tia Maria, 600 grs de nata muntada amb sucre.

Elaboració:

Batre els ous i els rovells amb l'alcohol fins aconseguir una crema lleugerament emulsionada. (Aquesta operació s'ha de realitzar amb el recipient al bany maria, per tal d'aconseguir que la temperatura arribi als 70 graus i es pasteuritzin). Mesclar els ous (que haurem deixat refredar un poc fins que siguin tèbis a 40°), amb la xocolata (fosa i també tèbia a 40°), amb molta suavitat i després, amb molt de compte, afegir-hi la nata muntada, i mesclar amb extrema suavitat.

Tot seguit, ja el podeu disposar dins copes i deixar-lo una hora dins la gelera.

Podeu acabar les postres amb nata muntada, espolvorejat d'ametlles o bé amb unes raspadures de cobertura de xocolata.

Per a l'escuma de xocolata blanca emprau els mateixos ingredients i quantitats, tot canviant el tipus de xocolata i afegint-hi al *sabaione* (ous i licor batuts) 3 fulles de gelatina (aproximadament 4-5 gr) i prèviament hidratades. La resta d'elaboració la farem tot igual.

Com a idea decorativa, podeu fer les dues escumes i després anar alternant dins les copes o plats capes de xocolata blanca amb altres de xocolata negra.

- Pastís de brossat Mallorquí

Ingredients: 10 ous sencers, 200 grs de sucre, canyella en pols, 1 llimona ratllada, 1 quilògram de brossat (sense sal), 2 cullerades de nata, mantega i sucre per al motlle.

Elaboració:

Dins un recipient gros emulsionem els ous amb el sucre, la canyella i la llimona.

Aquest preparat ha de triplicar el seu volum inicial.

Tot seguit podeu afegir-hi el brossat esmicolat, mesclar-ho amb suavitat. Per acabar afegiu-hi les dues cullerades de nata i moldetjau-lo amb els motlles untats amb mantega i sucre. Coure l'elaboració al forn i al bany Maria, uns 45 minuts a 170 °C.

Heu de deixar refredar el preparat dins el forn.

- Savarin de melicotó i xocolata (foto).

Ingredients:

Per a la pasta: 350 gr de farina, 20 gr de llevat, 100 ml de llet temperada, 150 gr de mantega, 40 gr de sucre, 1/2 llimona ratllada, 4 ous.

Per a l'almívar: 3 melicotons en almívar, 1/4 litre de suc taronja o mandarina, 300 gr de sucre, 2 dl d'aigua, 0,6 dl de rom o licor de taronja.

Per a cobrir: 150 gr de melmelada de melicotó.

Elaboració:

Tamisar la farina, formar un volcà i esmicolar en ell el llevat, treballar aquests ingredients juntament amb la llet, fins a formar una massa homogènia. Empolsar aquesta massa de farina, cobrir amb un drap de fil i deixar tovar 15 min (40°).

Fondre la mantega, afegir el sucre, la sal i els ous. Muntar aquesta crema com un sabaió ( bany maria) , però anant amb compte de que no es talli ni que arribi a bullir.

Incorporar aquesta crema a la massa tovada i treballar-la amb força. ha de quedar una massa fluixeta i maleable (com de coca de tallades). Ara la tornam deixar reposar altres 15 minuts perquè torni a pujar.

Untau els motlles amb mantega, empolsau amb farina i ompliu-los de pasta fins a la meitat. Cobriu i deixau tovar 15 minuts més.

En total, durant tot el procés, la massa ha d'haver tovat entre 45 i 60 minuts.

Enfornau a 210 ° C entre 12 i 18 minuts.

Preparar l'almívar, portau a ebulició la polpa triturada de melicotó, el suc, el sucre i el deixau coure 2 minuts a foc lent. Tamisau aquesta crema i incorporau-hi el rom o licor. Els savarins , un cop cuits i fora del motlle, banyen en aquesta crema calenta fins que estiguin completament xops.

Treure'ls del líquid i disposar-los sobre una reixa per degotar i brillantau-los amb la melmelada calenta.

Guarnir amb fruites, xocolata calenta o nata muntada al centre del savarín i amb ametlla torrada sobre aquesta.

Els motlles de savarin tenen forma d'anell (tor o "donut" ) però podem usar altres formes.

Desitjo que passeu un bon i dolç dissabte.

Juan A. Fernández

