

Si pens és perquè visc

## El temps passa per tothom, i no perdona

Les dotze campanades del 31 de desembre digueren l'adéu als 12 mesos del l'any 2014 i posaren en mans del 12 mesos del 2015 les ganes que tenim de viure un feliç Any Nou.

Totes les campanades, sonades dalt la part més alta del poble, sempre són un toc d'atenció, o de crida urgent, en referència a un temps determinat: per anunciar-nos, en to pausat, l'hora en que ens trobam; convidar-nos, diàriament, a anar a missa; recordar-nos els dies de festa, repicant, per celebrar-los plegats; o, amb un "tocar de mort", fer-nos saber que un veí, un amic, ens ha deixat per anar-se'n al cel. I, si ve el cas, (Déu vulgui que mai no vengui), quan dues pedres fogueres de cara dura, enfrontades, cop en sec, pegant-se una amb l'altra, alcen una espurna i "calen foc" a una casa, en un bosc, les campanades, repetides durant el temps de la foguera, "toquen per foc", a fi que tot el poble, unit, hi acudeixi i no consentí que la casa passi per ull i que el bosc s'enfosqueixi, mort dins les cendres. Tot un fet possible, i... tot un símbol, davant un món que treu foc pels queixals, i, encara més, pels quatre costats. Les campanades d'entrada a l'Any Nou ens conviden a tenir confiança en un futur millor i, al mateix temps, a estar previnguts a fets inesperats. Jo crec en la força creadora de la bondat i de la intel·ligència. L'omnipotència de l'Univers treu meravelles del mal i se val dels vendavals per netejar els aires i repartir les llavors, i, de les grans tempestes d'aigües per fer fructificar la terra.

El temps fa madurar les coses i a cada cosa li dona el seu temps.

També l'home, a mesura que compleix anys, quan l'experiència se l'hi despert, aixeca la mirada per damunt vivències tingudes i contempla la seva consciència interior: tots els renous del carrer callen i ell mateix se torna l'únic testimoni i l'únic jutge; cap vanitat, cap mentida resisteix la veritat o la falsedat que ha pogut perseguir, anys passats. Somnis, imborrables, excel·lents?, acusadors?

Al despertar-nos, després, a la llum del dia, ja deixondits, en els quefers diaris, els majors en edat, desvetllats, deixam de remolcar-nos dins aigües passades, i, retornam a la realitat crua però, ja, emposos per altres raons, interiors i distintes.

O, això, al manco, és el que me passa a mi. Ja no són les obligacions que m'obliguen estar al lloc de treball. És una jugada interior d'amor que tenc als altres, que neix de l'amor que els altres me tenen. En la vida ràpida, necessitava les 24 hores del dia per rendir en el profit volgut. Ara, és el crit, que me reclama, -sense dir-me ni el meu, ni el seu nom, alleugerit jo, en veu alta- donar "gràcies" a tot el meu redol; i, tranquil, ja me sobren totes les hores del dia. Havent fet quant he pogut. Amb gust. L'edat de la meva jubilació, fa comportar-me com si fos ric, quan no ho som: amb l'obligació per naturalesa que tenc de treballar, avui, jo, ja no estic en la llista entre els obrers, sinó en el registre dels retirats de la feina. No m'agrada aquesta mutilació, aquesta invalidesa. No vull apartar-me del manament diví "menjaràs el pa amb la suor del teu front". Ara que, a l'acte, em dic: "és el cicle de la vida humana que, a poc a poc,



te retira. El temps passa per a tothom i no perdona, a ningú".

No som pessimista. Ho dic seriosament. Per sentir-me sortit i feliç, jove d'esperit, me basta en deslligar-me dels lligams que me recorden els anys ja consumits i en recolzar-me, en la vida, estimant-la. Feliç abraço la vida, que tenc al meu davant, amb la mateixa tendresa de com estim les meves arrels i de com m'afferra a l'arbre que jo per amor i amb amor he sembrat, donant noms i llinatges a cada branca; estim la meva terra, la meva llengua, el meu passat, la meva fe..., tant és així... que

### CANT LA VIDA DINS EL TEMPS

Essent el temps una presó mòvile,  
Fatals els cicles i durs d'escapar,  
La intel·ligència, l'amor i la constància  
Ens fa ben lliures.  
Res no hi ha que, vist, el sol no hagi,  
Del món les voltes sempre són iguals.  
Sols domina el temps qui millor el suporta  
Dins llocs estrets.

La història corre i el progrés no atura,  
L'home, confós, se creu ésser el més alt,  
Mirant-se les mans plenes de sorpreses  
viu... somniant.

Si un lloc té el temps, el temps de nostra història,  
És que perdurin tants i tants d'afans  
De vida oberta, oberta a vida noble,  
Rica en valors.  
Molts toms no escrits, dins presons tancats,  
Són-hi epopeies. -De qui? -No se sap.  
Les calla la història. La gent les admira.  
El tems les fa grans.

Parets té la presó, més, no té teulada,  
De bat a bat és infinit el cel,  
Cap amunt volem, el cel no té portes,  
És ample i segur.  
Essent el temps una presó mòvile,  
Fatals els cicles i durs d'escapar,  
Amb intel·ligència, amor, i amb constància  
Facem-nos camí. (\*)

Un bon any, feliç any nou.

(\*) Estrofes sàfiques  
d'origen grec i llatí.

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina

## Fast food / fast good

Hem parlat de moltes coses en aquesta secció, però corregiu-me si m'equivoco, però crec que no hem xerrat mai de forma monogràfica del fast food, o menjar ràpid. Tradicionalment tenim la tendència a associar la paraula fast food amb menjar de baixa qualitat, generalment associat a certes firmes comercials multinacionals. Però aquesta simbiosis no és del tot certa. Menjar ràpid són aquelles elaboracions que precisen poc temps d'elaboració i manipulació, però no per això han d'estar exentes de qualitat. Una altre cosa és com fem aquesta manipulació o la qualitat intrínseca del productes usats. De fet, m'atreveria a lloar les propietats organolèptiques i més que saludables d'una bona hamburguesa, per exemple, que porti carn de vedella picada al moment, pa, oli d'oliva, verdura fresca i formatge i un bon ratxet de mahonesa o salsa de mostassa. Pizza, hamburgueses, salsitxes, sandwichos, panets, pepitos, amanides, ous i moltes més elaboracions les podem incloure dins la categoria Fast Good.

L'icona d'aquest grup d'elaboracions és sens dubte la mundialment coneguda Hamburguesa.

Malgrat associen l'hamburguesa a la cultura



nord americana, van ser els immigrants alemanys de finals de segle XIX qui van introduir als Estats Units un plat anomenat "filet americà a l'estil Hamburg", que més tard es donaria a conèixer amb el nom de Hamburguesa. Al mateix temps a Europa es coneixia el Filet Rus que també és una elaboració amb carn picada i a la planxa. El fet que fos una elaboració fàcil de manipular va propiciar que el seu consum s'estengués ràpidament, i així l'any 1921 va sorgir la primera cadena d'hamburgueseries, la White Castle fundada a Kansas.

Avui en dia l'hamburguesa s'ha anat convertint en part de la dieta mundial. Les xifres no deixen cap dubte, cada americà menja de mitjana 3 hamburgueses a la setmana, i com a curiositat, només la cadena McDonalds ha venut 12 hamburgueses per persona a tot el món.

La veritat és que avui en dia, després de més d'un segle de vida de l'hamburguesa, les varietats són gairebé tantes com persones o països. El pa rodó o quadrat, torrat o sense torrar, natural o amb sèsam (ajonjolí); la carn cuita a la graella o a la planxa; i una

infinat d'ingredients que varien per seguir fent de l'hamburguesa el plat preferit del món.

No obstant això, hem de diferenciar les hamburgueses casolanes a les industrials, però això, òbviament, ho podem aplicar a tota la resta d'elaboracions.

Així que sense més dilació aquí us deixo una recepta per a fer una bona hamburguesa i gaudir d'un bon menjar fast good.

### Hamburguesa casolana amb formatge mallorquí

Pa de magraneta:

1 kilogram de farina, 600 grams de llet, dues cullerades d'oli d'oliva, un pols de sal i 50 grams de llevat de pa.

Elaboració. Empastarem tots els ingredients i en farem bolletes de uns 80 grams que deixarem tovar a uns 34°C fins que dupliquin el seu volum. Un cop tovades les empolsarem amb llavors de sèsam i les enforbarem a 170°C uns 30 minuts.

Hamburguesa: (per a 5 hamburgueses) 800 grams de carns de vedella de primera, una picada d'all i julivert, un poc d'oli d'oliva verge de Sòller, sal, pebre bo negre.

Elaboració: Mesclarem bé tots els

ingredients i farem 5 hamburgueses (160grams) que torrarem damunt una planxa ben calenta. En haver torrat un costat li farem la volta i a sobre li posarem un bon bocí de formatge mallorquí per tal que amb la calor es fongui un poquet. Posarem l'hamburguesa amb formatge dins la magraneta amb una bona tallada de tomàtiga, unes fulles de lletuga i un ratxet d'oli verge de Sòller. Salsa ketchup. Per fer l'arxiconeguda salsa usarem un puré de tomàtiga (aproximadament un

quilo de tomàtiques madures i trossegades) que farem coure durant un quart d'hora. Els tomàquets escorreguts es passen pel passa puré. Afegirem a n'aquest puré 4 cullerades de sucre i es deixa coure a foc suau i amb la cassola tapada durant 40 minuts. A part, en un recipient, es posa a bullir mitja tassa de vinagre i una culleradeta amb espècies aromàtiques (pebre dolç, clau, i canyella en branca). Colar i tirar sobre el tomàquet que hem cuit. Llavors, per acabar, es posa a bullir de nou durant un quart d'hora més.

Bon any nou.

parlemdecuina@hotmail.com

Nota: Avui és dissabte dia 3 de gener, curiosament un dia després, però de l'any 2003, va començar aquesta secció. Gràcies a tots pel suport d'aquests 12 anys.

**Juan A. Fernández**

