

Si pens és perquè visc

Als vellets de residències o tancats dins caseva

No és fàcil arribar, a edat avançada, a 'padrí', a vell, per la mateixa raó que és difícil mantenir-se de peu ferm, fins al final, en una prova de resistència carregosa i feixuga; ésser un atleta, després d'haver corregut per multituds de paratges, deures, responsabilitats, conflictes i, moltes voltes, envoltats d'enemics, pantaixant amb cor accelerat, suant i quasi sempre fatigats. És aquesta carrera que ens demana la vida i arribar-hi fins a l'hora que t'arriba el torn del relleu i posar les teves responsabilitats en mans que,

de vegades, desconeixem. Aquesta substitució té molt de mèrit i més quan, no essent dels que han guanyat el primer premi (o no han robat al poble i han menjat de la suor del seu front) han hagut de seguir dins qui guanya en les corregudes, per necessitat, si volien viure dignament i posar taula completa a la família i, si se podia, deixar-ne de taules ben posades als fills i néts... en herència. Sincerament, ho dic perquè jo m'hi sent present, és una passa molt mala de donar per aquells que ja ens ha tocat l'hora del canvi i hem d'endossar als altres la responsabilitat i el crèdit del nostre treball perquè segueixin i facin ells un món millor. I, encara la cosa més penosa és per a nosaltres l'haver de dependre d'altres mans i que les altres mans hagin d'estar pendents de nosaltres. Aquesta abraçada concreta feta amb amor és el premi més gran que ens pot donar la vida.

Sí, vellets i padrins, a vosaltres que estau en una residència, o sols, dins casa vostra, en visites contades i dividides entre filles, fills, amigues, amics, gent de bon cor, a vosaltres dedic aquestes paraules plenes d'amor. Què trist quan l'opinió popular pensa de vosaltres que "tot quant feis i pensau és cosa de vells". És increïble, és vergonyós que la Presidenta del Banc Central Europeu hagi dit amb to solemne, i, quasi com un manament governamental: «els vells viuen més del que toca, viuen massa, i això és un risc per l'economia global. Hem de fer alguna cosa, i ja». (Christine Lagarde).

Són una nota negra per Madrid i altres Capitals espanyoles, el que com pecat greu ens recorden cada dia els Mitjans de Comunicació, les "parts i quarts" que han desafiat als vellets de les residències manats i firmats, amb documents oficials de les seves Autoritats, no ingressar-los a hospitals, en aquest temps del "Coronavirus", i per tal ordre governamental, han obligat a morir a "Mils" de velletes i vellets, amb el criteri perquè són un estorb per al país. És una victòria i un dir gràcies amb una abraçada d'amor a la Residència de Sóller que ha tancat amb pany i clau les seves portes perquè no hi entràs el mortal "Coronavirus"; i ni una, ni un dels nostres vellets residents en ella ho ha patit, emparats per l'amor dels que en tot moment miren pel seu bon estar, veient-los feliços i contents. A més, vull saludar a les diferents formes de com ens comportam a la nostra edat, velletes i vellets: A les padrinetes i padrins, que són les reines i els

reis de casa. A les velletes i vellets oblidats a residències, a les velletes i vellets de mal geni i sempre mal humorats, a les velletes i vellets que són l'alegria de per tot allà on van. Feis saber a tothom sempre que no sou un estorb, ni una molèstia, ni uns extranyos, que voleu el bes de tothom i a tots abraçar, que estimau els nins i els deixau córrer de totes les seves maneres, que comprenem que no sempre estam del mateix humor i que de vegades dins les



convivències familiars es discuteix. I que la vida és un combat, que sempre s'ha de mirar per totes les bandes per sortir-ne victoriosos. La vellesa és herència de la vida que s'ens dona quan neixem, i no és un lladre que ens entra, sense avís, ni consultes. El calendari de la vida és incorregible i més aviat camina, com més mesos passen. Quants de fets i mal fets hem hagut de resistir!

Quant temps hem hagut d'esperar per arribar a bon terme, amb dolor i sofriment mutu, que els dos s'han fet un cos. En arribar a la nostra edat de ja vells, amb molts d'anys, se perd la memòria del que som i hem estat, ens sentim externs a nosaltres mateixos i extraviem els nostres pensaments lluny de les nostres realitats. A les velletes i vellets de nostra Vall: Visquem amb pau. Deixem córrer, veient-nos feliços, els qui ens envoltes i estimen. Que treballin i corrin, com nosaltres férem, per places i carrers per cel, mar i terra. Entre tant, nosaltres, caminant a poc a poc, envoltats de les nostres nétes i néts, i tants nins que criden i juguen pel carrer, feliços i satisfets, disfrutem de la nostra jubilació. Si pots tota sola, sol, o de braç dels qui t'estimen, dóna alguna volta pels parcs i plaça, o beu un cafetet a un dels bars casolans de la plaça. Contem als qui ens envolten les nostres històries que sempre són una lliçó.

Cada dia mor quan ve la nit i cada nit ens dóna un nou dia. La nit, la nostra vellúria és nostra nit, és una passa entre el que deixam i allò que ve darrera nosaltres, entre el que hem pogut veure i el que no veurem i veuran els altres. El misteri de la nostra edat és la vida que continuament se renova; és l'herència que conté dins ella mateixa, els naixement dels nostres néts i besnéts, és el gra de blat que enterrat veu renéixer l'espiga, amb multitud de grans. Ho dic de cor, ho dic ple d'amor als qui dedic aquest article: Quina gràcia ens ha fet Déu de regalar-nos haver arribat a la nostra edat i veure que el món (conscient o inconscient) confia en el que nosaltres hem fet i s'esforça per fe-lo millor amb dificultat seriosa. Perdonau aquest articlet dedicar a les velletes i vellets; l'he escrit, a trossets, perquè sols he dit el que "perquè visc, pens i veig", i veig com se porta el món d'avui amb ells i he dit el que el cor me deia.

Un abraç, vellets i velletes, de la Vall de Sóller.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Receptes de creppes

Ara que fa calor segur que us venen més de gust menjar unes postres més fresquetes i lleugeres, així que per avui us recomano un bon seguit d'elaboracions i d'idees per fer amb pasta de creppes.

Abans hem de fer la pasta, així que aquí teniu com fer-la.

Ingredients per a unes 10 persones: ½ l de llet; 250 grams de farina; 12 ous; 200 grams de sucre; canyella; 50 grams de mantega.

Elaboració: Mesclau tots els ingredients de la pasta i deixau-los reposar uns 30 minuts, elaborau les creppes de forma habitual. Diuen els francesos que les bones creppes tenen forats de fines que han d'esser. Usau una pella antiadherent, un poc d'oli o mantega ben calenta i una espàtula de fusta per a girar-les.

Gratinades amb gelat: Ompliu una crep amb gelat, la doblegau i la cobriu amb una bona cullerada de merenga. Empolsau-la amb sucre i la gratinau fins que agafi un poc de color.

Creppes amb xocolata: Tot un clàssic. Doblegau la crep i la cobriu amb un bon raig de xocolata calenta (salsa) que haureu fet posant a bullir 1 dl de nata i 50 grams de cobertura negra.

Creppes hanoffe: Tallau plàtans a rodanxes, els col·locau dins la creppes i les regau amb llet condensada.

Amb nutella i anous: Pica un poc les anous i les mesclau amb una cullerada de nutella que després usareu per a farcir les creppes.

De formatge tendre: Ompliu les crepps amb una crema feta amb formatge tendre, sucre moreno, el suc d'una llimona i bocinets de fraula.

Creppes amb formatge: provau de fer creppes farcides de Ricotta i figues; creppes de Cottage i greds o creppes farcides de brossat i mel.

Amb xocolata i taronja: Senzill i efectiu. Grells de taronja i xocolata rallada per sobre.

Amb nom propi:

Creppes zuzette: Dins una pella posau a caramel·litzar un poc de sucre moreno amb mantega ben calenta. Quan comenci a formar-se el caramel afegiu-hi suc de taronja. Reduir-lo, flamejau amb un poc de Cointreau i en tenir la salsa la textura desitjada afegiu-hi a dintre les creppes doblegades. Tot aquest procés de remenar la salsa l'heu de fer amb una forqueta que tengui una pell de taronja clavada a les puntes per aromatitzar un poc més l'elaboració. Serviu-les empolsades de sucre en pols.

Creppes a la normanda: Pelau i tallau les pomes (Golden o Granny Smith) a daus petits, i posau-les a coure dins una paella ben calenta amb les panses, el sucre i un poc de mantega. Quan comencin a ser tendres i un poc daurades afegiu-hi el safrà, i amb aquest farciment ompliu les creppes ja



realitzades. Serviu empolsades de sucre i amb el soplete el caramel·litzau un poc.

Creppes Catalanes: Farcides de crema catalana i amb sucre cremat per damunt.

Crêpe Au sucre: escampau un poc de sucre sobre la crep, la doblegau i l'hi sucua una llimona per sobre. Un contrast dolç i amarg molt interessants.

Crêpe Fourrée: Farcides de crema pastissera i fruits secs picats.

Crêpe au beurre salé: Fetes amb mantega salada.

Crêpe aux marron: Farcides de crema de marron glacé (castanyes confitades).

Frixuelos: Són unes creps farcides de compota de poma tradicionals a la cuina del Nord d'Espanya.

Blinis: Són unes creppes molt petites i esponjoses i solen estar farcides de productes de la mar, com salmó o caviar. Però també farcides de fraules i nata.

Quasi quasi són creppes:

Piadinis. Típiques a Itàlia.

Crumpets. Unes creppes molt gruixades (amb llevat) i que s'usen a Anglaterra per al berenars.

Pancakes. Són les clàssiques *tortitas* Americanes, més petites i més gruixades que les creppes franceses.

Baghrirs. Especialitat magrebí feta amb sèmola de blat i que es serveixen amb mel per sobre.

Dorayakis. Fetes al Japó, són unes creppes, més petites i gruixades (esponjades amb llevat) i que es farceixen d'Anko, una confitura de mongeta vermella (azukis).

Teniu la recepta aquí:

<http://www.cuinant.com/pdf/gomi%20i%20dorayaki.pdf> (setmanari Sóller de dia 25 d'abril de 2009).

Espero que passeu una bona horabaixa tastant totes les creppes. A la Cuina a la Fresca en vàrem fer juntament amb n'Anaïs Perrotte. Podeu veure el vídeo al meu canal de youtube.

Uns recordo que podeu veure el programa de cuina a la fresca cada dimecres a les 20:00 hores en directe pel facebook i l'instagram.

Juan A. Fernández

