

Si pens és perquè visc

Per a mi els meus articles quinzenals són cartes als amics

Amic: Si, dins una setmana, em demanau: “Quants d’anys tens?”, us podré respondre amb tota justícia: “Ja en tenc 85, acabats de fer”. Ara bé, no podré complementar la resposta que sempre es fa, afegint-hi: “La vida són dos dies, me sembla que era ahir que m’ensenyaren, de nin, que dos i dos fan quatre”.

I això, perquè? Perquè mai en la meua vida he pujat a un tren d’alta velocitat. Sempre he anat a peu i a poc a poc o en bicicleta. D’infant pels carrers de Sa Pobla, d’hivern amb bassots i fang, d’estiu amb pols i clots, jugant a bolles, caçant papallones, fent ballar baldufes. De més gran, aturant-me a mirar els mostradors. I, anàs a on anàs, hi caminava sense presses. Als 10 anys entro al Seminari i, durant 14 anys, tancat, dirigit per bons mestres, per etapes, m’ensenyen a aplicar la intel·ligència per conèixer la vida. He canviat de poble 7 vegades i, mesclat amb el poble, hi he conegut tots els portals, casa per casa. Ja fa 49 anys que visc dins la Vall de Sóller, a on hi he fet casa meua, casa nostra, amb esposa i fills. Hi he format una família. Entretant, he corregut quasi totes les muntanyes mallorquines i ha travessat l’oceà i el Mediterrani, més enllà de la Roqueta, amb contactes oficials amb gent, sortides que m’han obert portes i m’han fet veure que el pensament de l’home no és per tot igual.

Així és que he tengut molt en compte tots els convenients i inconvenients abans d’actuar en “el Gran Teatre del món”: he pensat i repensat que els espectadors me reclamaràn que sigui fidel al paper que jo he escollit. Tal vegada aquest paper, avui, expressa una realitat. Però, i demà? Demà la necessitat de complaure o l’obligació més noble per no decepcionar o per no escandalitzar, pot fer-te canviar i convertir-te en deixeble del teu ideal per conèixer la veritat, sols que sigui cercant-la.

Perquè els espectadors són tan exigents i rigorosos per aquell que havent canviat de realitat, canvia de paper? En esta comèdia sortosa-tràgica d’un món amb tantes màscares, que fa plorar i riure al mateix temps, (ho dic amb tota serietat d’una història passada, present, actual) de la qual, sols Déu, coneix els plans i el fons, cosa que és impossible d’interpretar. En tot i això, jo pens que el paper que tenim damunt l’escenari del “gran teatre”, que se’ns pinta com autèntic i vertader, no pot destruir la nostra personalitat, ni l’ideal de la nostra consciència.

Us parlo així de clar perquè sempre he pensat que escric els meus articles damunt el “Sóller” com cartes als meus amics, gravades, impreses dins els temps. A amics coneguts i desconeguts, amb la vista posada cap a un futur incert, o a un present fosc. Pens, també, que és interessant l’estat d’ànim del lector en front de la confiança que en mi se té, o en el rebuig que se dona a la carta. Dit tot això, tornem al motiu de la carta d’avui que és la reflexió sobre el meu 85è natalici. Cap experiència tenc personal per explicar-me en un estudi sobre “l’edat d’èsser vell”; sols puc dir-vos que ser vell no és solament tenir la cabellera blanca i l’anyorança d’una vida passada, treballada de sol a sol. Ara, en la meua edat de jubilació, únicament he sabut buscar la felicitat en una realitat, la d’ajustar-me i

conformar-me amb la realitat actual. En aquest moment no vull pensar (me posaria a plorar i hauria de deixar d’escriure) en tants de vellets, sols, silenciosos, deserts, amb els peus travats, enfora d’un amor de filla, de fill, que l’abandonen dins la trista solitud, invàlid. Quina pena!

Sí que puc dir amb evidència que la tristesa de les persones majors depèn de voler allò que de cap manera poden tenir: quedar-se, per sempre, bons i sans, joves i forts, amb cara lluenta i refulgent. Seria com voler l’hivern i l’estiu a la vegada, o que els nostres fills -tan graciosos i divertits de petits- mai no se fessin grans. De la mateixa manera, puc dir-vos que una forma d’alleugerir la vellesa és per a mi, (si se pot fer) estrenyer-te amb les bones amistats de nin i de jove, conversant sobre les vivències de l’anyirurany, que no sols esborren sinó que també engrandeixen, ressorgint-nos la nostra primavera, plena d’il·lusions amb les mans dins la massa, treballant. D’aquestes amistats, jo, encara me’n puc recrear. I ho faig amb un amic d’infància, sacerdot, a Sa Pobla, amb condeixibles del seminari, amb companys sacerdots, amb amics i amigues que he deixat en les diferents Parròquies que he servit. A mi, nostres converses, per telèfon i per “internet”, me donen vida.

Ara bé, amb l’únic d’aquell temps que ens podem seure en el sofà i conversar, sense mirar el rellotge, és Domingo Mateu, que, plegats, ell de vicari a Sóller, jo de rector a Fornalutx, treballàrem de valent a la nostra Vall. Avui, ell, casat amb esposa sollerica i pare d’una filla i un fill (que, per cert, ara, a Sóller, té una responsabilitat a l’Ajuntament de compromís amb el poble, rígit, imparcial, salomònic, ben a la vista). D’ells dos, quatre nés s’hi encadenen dins els seus braços. En Domingo, molt més jove que jo, me posa al corrent dels aires frescs i renovats que el nostre Papa, Francesc, amb valentia heròica, pretén respirar l’Església, i que nosaltres, en aquell temps, ja batègàvem, moltes vegades no compresos. Tan agraït li som, tan amic m’hi sento d’ell, que m’arrisco a publicar el “Crit per un pam de terra” que ell me dedicà amb eixes paraules: “Al bon amic Agustí Serra, el dia del seu sant de 1971”:

Qui ho havia de dir?
Mare de Déu i quin glop:
Viure submís, obeir,
no pensar, tenir el bec cop,
oh servei, servir a qui?

Dempeus, guaitar altres cels
pel finestró de la llei
i esperar i mai no veure-hi
els estels dels meus anhels.
No hi ha cel per als rebels?

Tu que vius a la muntanya
i, quan vols, baixes al pla,
diguem sí puc somniar
trobar un pam de foganya,
entre la serra i el mar,
on el foc d’una altra
Espanya
tots junts puguem atiar.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Aperitius i tapes amb bolets (I)

Ara que ha començat de ple el mes de Novembre també ens endinsam a la temporada de bolets. Arriben ara dos o tres mesos (fins passat Nadal aproximadament) que podem usar per a gaudir d’aquests regals dels boscos.

Sé que sempre que xerro de bolets us dono els mateixos consells per anar a cercar-los, però no puc començar a parlar de gírgoles, cames seques i picornells sense aquest petit manual:

- 1) No consumir mai un bolet que no tinguem la certesa al 100% de que és el bolet que creiem que és.
 - 2) Si trobam un bolet desconegut no l’hem de fer malbé, ja que altres persones o animals se’n poden beneficiar d’ells.
 - 3) No val cap ni una de les “normes casolanes” d’identificació de bolets: aquelles que diuen per exemple “que si un bolet cru no té mal gust, és bo”, “que un bolet menjat pels animals no és tòxic” o “que si un bolet el tallam i s’oxida no és bo”, entre d’altres; No són vàlides.
 - 4) Recollirem els bolets sense arrabassar-los. Els hem de tallar pel peu un poc per damunt la terra.
 - 5) Els transportarem dins paners per a facilitar la disseminació de les seves espores.
 - 6) Sols el coneixement i estudi de la micologia ens garanteix que els bolets escollits són comestibles.
- Quan hem parlat de bolets sempre us he donat alguna recepta per a cuinar un plat principal; avui us donaré algunes receptes per fer tapes i aperitius micològics. Primer però, veurem la diferència existent entre Tapa i Aperitiu.

Aperitiu: Es pot definir l’aperitiu com la beguda, generalment alcohòlica, que es pren abans dels àpats per estimular la gana: vermuts, vins de Xerès, i alguns còctels, etc. Es tracta de begudes que compleixen aquesta missió. De la mateixa manera, se li dona el mateix nom a les elaboracions culinàries que se serveixen al costat d’aquestes begudes; per tant, estan estretament vinculats al servei de begudes i menjars en petites quantitats a l’hora de servir aperitius. Es tracta doncs aquest concepte, d’un servei previ al menjar, i la tasca és la de distreure el comensal en el moment previ al menjar. Sol servir-se en la mateixa taula, quan es tracta d’un servei normal en un restaurant, tot i que és cada vegada més freqüent fer-ho en sales apart quan parlem de menjars especials, com és el cas dels banquetes, on es tracta de donar una benvinguda i esperar així als amfitrions.

Tapa: El concepte de tapa neix a Espanya en les tavernes per acompanyar els vins, cerveses, etc, i es tractava de talls d’embotits i curats com cuixot, xoriço, etc. Aquesta tapa va anar evolucionant i avui dia es denomina tapa a la porció de menjar que acompanya una beguda gairebé sempre alcohòlica. Així les coses, els conceptes d’aperitius i tapes es podrien anomenar com a sinònims, encara que els seus orígens són diferents, sent els aperitius típics de la cuina internacional i les tapes ho són de la cuina espanyola.

Els aperitius i els bolets



Es pot elaborar el pa amb bolets, o millor dit, pa de bolets, per això hem de mesclar amb la massa de pa (1 quilogram de farina de força, 5 dl d’aigua tèbia, sal, oli d’oliva i 40 grams de llevat) uns bolets frescs saltats. També podem usar bolets secs que, un cop rehidratats, es farà la massa de pa amb l’aigua de remullar els bolets i els propis bolets trossets. Un cop confeccionat el pa, el podem fer servir com a base en tota la gamma de torrades: amb tomàtiga, amb all, amb fumats, amb hortalisses rostides, amb adobats, amb embotits, amb remenats d’ous amb bolets i gambes, etc.

Pa de bolets amb salmó

Sobre una torrada de pa de bolets untada amb un poc de mantega, unes làmines de salmó fumats, damunt un saltejat de bolets i l’acabarem amb una maionesa elaborada amb un oli de conservar uns bolets.

Canapès de carpaccio de bolets

Una altre idea: pa de motlle untat amb una mescla de nata semi muntada, aromatitzada amb vi de Xerès i assaonat amb bolets en pols; sobre aquesta llesca de pa untada, posem unes rodanxes fines de ceps (*boletus edulis*) a “carpaccio”, és a dir, uns bolets ben sans i nets tallats en fines rodanxes i macerades amb una mica d’oli d’oliva verge, unes gotes de vinagre de mel, sal, pebre blanc mòlt i una mica de coriandre fresc picat.

Broquetes

Es poden elaborar broquetes tant fredes com calentes amb els bolets, un exemple de broqueta en fred seria el d’enfilar en un escuradents 1 esclata-sang (un *lactarius sanguiflus* ben sa i tendre) que hem tingut una estona en vinagre, un dau de formatge, també un cap de xampinyó cuit al natural amb un llagostí i maionesa. Quant a l’exemple de broqueta calenta, podem fer uns enfilalls (de 3) de dàtils farcits d’una picada denominada *douxelle* (ceba, xampinyó i cuixot), embolicats en una tira de bacó, passat per pasta orly i fregit.

Bona setmana i fins d’aquí a 7 dies que seguirem descobrint mes receptes d’aquesta cuina en miniatura a base de bolets. A la fotografia podeu veure el meu cultiu de xampinyons de la temporada passada. Espero enguany vagi igual de bé.

Juan A. Fernández

