

Si pens és perquè visc



Enguany la neu s'ha dignat baixar a ras dels nostres carrers

No me digueu, amics, que per a nosaltres, que vivim al peu de la muntanya, no sigui un honor veure amb mig pam de neu els nostres carrers, la plaça de la Vila, la façana parroquial, els nostres jardins. És un premi que ens ve de l'aire del cel,enguany, donat que el fenomen, cada any, té lloc, sols, a les altures de la Serra de Tramuntana, i, de lluny veim la neu ben allargada, cama aquí, cama allà, cofada dalt la carena. Altiva ens diu: "Si em voleu veure, pujau vosaltres, que jo no baixaré".

Enguany, no ho ha fet així. Generosa, ha davallat i s'ha deixat trepitjar i arrossegar per pales punxentes i arraconar -més lletja que el pecat- als cantons de tots els carrers. Fa pena veure-la així manejada, quan poc abans se deixava fer trossos pels infant, jugava amb ells i se convertia en un ninot vestit de pallasso. El fred, que ens obliga tapar-nos el nas, les orelles, la boca, les mans i els peus, fa que la neu sigui més atractiva i més jogassera que qualsevol joguina de fira.

És difícil trobar un poeta que no hagi cantat la neu, tota vegada que, al meu entendre, la neu té un llenguatge de doble dimensió: "se deixa entendre" "sense parlar". A la vegada n'és "el significat i el significat".

Essent aquesta la meua idea, deixau-me cantar la neu tal com la veuen els meus ulls, dins les circumstàncies que vivim:

Què ho és de bell un panorama, transformat en un "santiamén", quan mires per la finestra, tret del llit, i veus les mateixes coses, que la nit abans deixares a les fosques llumenades per una lluna xapada en forma de broca de fus, i les contemples totes vestides de blanc com núvia a punt de casarse, en un amical silenci que no deixa oir la remor dels cotxes que volen!

Quina catifa més pura recobreix els nostres carrers i revesteix el nostre portal!

Quina simfonia més suau se senten caure les papallones de neu com pètals de rosa blanca Què divertides són les caperutxes improvisades que encaparrulen els arbres! I, què me'n direu dels penjarolls enganyats a les canals de les teulades o que s'aguanten dels plats de les fonts!

Res no és més comparable a la suavitat del cotó que la neu ocupant el verd de la gespa dels parcs dels infants i pels vellets.

Me deman: Moltes raons deu haver-hi perquè els crestalls de la carena de la Serra, patrimoni de la Humanitat, tenguí en contracte etern, que tots els hiverns la neu s'hi lluesqui, com madona i senyora? Potser sigui per ella poder veure Mallorca o perquè Mallorca la vegi a ella.

Girem la pàgina:

Què trista i llastimosa, pocs dies després, l'altra visió que ens dona la neu.

Els violents trastorns i desordres esbuquen els terrats de les cases velles, fent-se més

pobres els pobres.

La quantitat commovedora de cents d'indigents que moren baix els bancs de les ciutats dels rics.

La fúria de vents contraris entre sí desfan la neu batent-la, i avivant els aires que arranquen els arbres, maten llurs flors, capgiren els cotxes tirant-los dins la cuneta, enfureixen les ones del mar deixant els pescadors sense calada, aturen avions i tanquen els transit als qui frisen d'arribar... Repetesc que el llenguatge de la neu ensenya no obrint boca. És una realitat, real dins la vida.

Bella és la veritat de tanta de gent sana, de pau interior i exterior, admirable als ulls dels bons, ferma, exemplar. Gent blanca dins nostra societat embrutida. Se'n troben, encara, de persones en mans plenes de bondats que prometen fer córrer les aigües de la bona convivència, lliures i de seny, amigues dins camps de ideologies erigides per raons diferents i de ideals distints...

No obstant, avui més que mai, veim gent de rang, gent que, fa poc, n'era autoritat, que ocupava els llocs més alts, més difícils d'arribar-hi; aquells qui no es deixaven veure a peu pels carrers, (com nosaltres ho feim), els qui estaven asseguts, entre butaques de vellut cama aquí, cama allà; els senyors del cel i de la terra: avui els veim entrar dins els jutjats, per seure's davant la justícia, bruts, corruptes i corruptors, voltats pels clamorosos crits del poble, fart dels escàndols d'aquells qui miraven com déus...

Quanta gent en crisi per tot el món, malmesa en tots els sentits...!

Quanta neu innocent d'infants desatesos per pares sense ànima!

Quanta neu desplomada des d'alt de riqueses falses, d'ostentacions ruïnoses.!

Quanta neu congenta de joves, esclaus de bombolles d'aire mortal que exploten amb una xuclada d'heroïna!

Quanta neu teixida de sang vermella que brolla del cor de dones assassinades pel mateix que abans les besava!

Quanta neu blanca damunt cabells blancs de vells abundats pels seus fills, passant penes i proves que amb ells moriran!

Que no ens engani la neu, que mai no creim que arribi fins a casa nostra. Arreglem abans les causes que ens poden venir de les seves conseqüències naturals, marcades per llei de vida, sabent que, essent bella la neu, en sí mateixa comporta el desglaç fèrtil i necessari, però estèril i destructiu si se desboca.

Hem vista la neu, la volfem i feia temps que l'esperàvem.

Sigui veritat el que deien els nostres padrins:

"Any de neu, any de béns".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Timbal de peix amb salsa americana

Per a la jornada gastronòmica d'avui us proposo un plat principal a base de peix, que hem ofert aquesta setmana al restaurant de l' Institut. Espero que us agradi.

Ingredients:

Salmó, rap, gambes, oli de gira-sol, carbassó, albergínia, mantega, salsa americana, sal i llimona

Elaboració:

- Llevar-li la pell i l'espina central al rap, tallar a làmines d'uns 3 mm. de gruix, i ho posarem be de sal i llimona i reservar.
- Escamar el salmó i retirar la pell i treure les espines amb unes pinces, tallar també en làmines d'uns 3 mm. de gruix, posarem be de sal i llimona i reservar.
- Tallar el carbassó i l'albergínia a rodanxes fines i en una pella amb poc oli fregir-lo però sense agafi color. Reservar.
- Pelar les gambes i laminar al llarg. Amb la pell de les gambes farem la salsa americana.
- Agafar el motlle que es desitgi per muntar el timbal, pintar les parets interiors amb mantega i anar col·locant capes en el següent ordre: 1r salmó, 2n carbassó, 3r rap, 4t albergínia, 5è salmó i 6è gambes.
- Un cop muntat el timbal, posar-ho en una palangana del forn pintada amb una mica de mantega i coure al forn a uns 170 °C durant 6 o 7 minuts, cuidant que no es ressequi massa.
- Per fer la salsa de marisc, escalfar una mica de salsa americana en un sauté, afegir un rajolí de nata, deixar reduir i assaonar.
- En el moment de servir, col·locar el timbal en el plat i salsejar amb la salsa.

Salsa americana

Ingredients:

Dues cullerades d'oli, 1 gra d'all, 250 cc. de brou de peix, 150 gr. de ceba, 100 cc. de conyac, 1 cullerada de farina, 1 fulla de llorer, 1 cullerada de julivert picat, 1 mica de pebre vermell dolç, 1 mica de pebre de caiena, 1 porro, 1 mica de sal, gr. de tomàtiques madures, cc. de vi blanc sec.

Elaboració:

En l'oli s'ofeguen la ceba, el porro i l'all, tot molt picadet, es va remenant fins que tot aquest sigui tou però sense agafar color. S'afegeix la farina i el pebre vermell. S'incorporen els tomàquets pelats i trossets, el vi, el brou de peix, el llorer, el julivert i una mica de sal. Es deixa coure a foc lent una mitja hora cuidant que no s'enganxi.

Un cop cuita la salsa s'hi afegeix el conyac i se li fa cremar. Es passa aquesta barreja pel turmix i posteriorment es cola. Es corregeix el punt de sal i se li dona el punt de picant amb la caiena.

Es conserva calent al bany Maria. Aquesta salsa s'utilitza per peixos o marisc però també es pot emprar per a arrossos, pastes i ous.

Si a n'aquesta salsa li afegim un poc de nata líquida passa a anomenar-se Salsa Nantua.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández
parlemdecuina
@hotmail.com

