

Si pens és perquè visc

## “Coneix-te a tu mateix”, és el primer que hem de fer

És molt possible que la persona amb la qual convivim cada dia, aquella amb la que tractam cada hora i en tot moment, la que forma el nostre caràcter subjectiu, sigui la persona que més poc coneixem amb tots els punts més vitals i secrets, i, potser, la persona que manco sabem d'ella. Això no sols és possible, millor afirmaré, és la realitat més universal. Doncs te diré que aquesta persona, que mai no et deixa, que sempre t'acompanya, que nasqué quan tu nasqueres del mateix pare i de la mateixa mare, ets “tu” mateix, el que anomenes “jo”, “som jo”, “jo ho he dit”.

Tenim coneixement de tot, cercam retrobar idees, observam, demanam notícies de quant ens envolta o ens importa, de quissvulla i de qualsevol, ens ennovam de referències fresques i músties, en “diaris” i “telediaris”, les comentam i sobre elles opinam, però: Quantes vegades té seus per saber, “qui ets tu”, qui som “jo”?

...coneixes com és el teu geni, quin mal fas als altres, quin mal te fas a tu mateix?

...coneixes el teu caràcter que te fa traçar afirmacions absolutes i donar significat (potser erronis) a les teves qualitats i defectes?

...coneixes els teus comportaments diaris, familiars, dins la societat, en les teves amistats?

...coneixes els “pros” i els “contres” dels resultats que, a la curta o a la llarga, dóna la teva conducta impositiva, la teva convivència?

...coneixes i n'ets conscient d'allò que dius, dels judicis que fas sobre “qui”, sobre “què”, d'allò que no en sabs ni pipada, fent molt de mal i fent caure en errors a molta gent en fatals conseqüències?

Què en saps dels teus defectes, de la teva insuficiència intel·lectual, de les teves misèries, de les teves inclinacions bones i dolentes? De la teva saviesa i de les teves capacitats, dels teus mèrits i d'allò a que pots arribar per al bé de tothom?

Avui tothom és savi, i diu “la seva” segons convengui, li convengui a ell o convengui al qui l'escolta; segons l'ambient que se respira o vol que se respiri.

Cada un duu ulleres amb vidres de diferent color, per tant, això fa que vegem un món totalment diferent uns i altres d'acord als colors dels vidres de nostres ulleres.

- Poques coses coneixem amb profunditat.

- Ni a nosaltres mateixos ens coneixem.

- Les coses, per judicar-les, s'han de veure des dels quatre costats, des d'alt i des de baix i... encara no basta.

- Jo, com més major em faig, més veig que “solament sé que no sé res”. Per això confés, que de part meva, sols estic segur de la meva inseguretad. I, com més aprofundesc cercant la Veritat, més voltat de dubtes em trobo.



### En el cementiri, el dia de Tots Sants

Pot parlar el silenci?

Ho pot la quietut?

- La vida és una lluita.

- La lluita em dóna llum.

La pau del cementiri pels vius jo no la vull, fa por, com de fantasma i d'ella em faig ben lluny.

Si vull ma llar alegre, on tota cosa lluu, bregar hauré la vida, lluitar amb mans i punys, pensar que tenc el premi d'amar més que el que puc i veure que m'estimen i em volen clucs els ulls.

La vida vol la vida...

La vida vol qualcú...

No és bo tot solet viure, tancat, sens fills, ocult...

La vida vol la vida...

La fosca vol la llum;

el fals i la mentida

dintre la vida put.

La Veritat és vida,

la toixesa orgull,

l'orgull encén la guerra,

la guerra juga brut.

L'amor engendra vida...

i sempre té qualcú

de bé, de seny que el guia

i ensenya amb el cor pur.

La pau del cementiri

la vull, si Déu l'acull.

La pau de la fosca

la tenguin els difunts.

Amb l'amor que mai no mor al meu pare i a la meva mare, al meu germà, germana i cunyada; als dos padrins de la meva esposa i a l'oncle Joan en la festa de Tots els Sants.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## Col·laboració especial: Andoni Luis Aduriz (i II)



de farina. Freír en un aceite a 180°C hasta que se vuelvan crujientes.

Ecurrir bien.

Ecurrir los lirios del agua (en su defecto las hojas de mostaza), cortarlos por la mitad y mezclarlos con los chicharrones picados de rape y ligar el conjunto con el caldo de bacalao apenas trabando la elaboración.

**Acabado y presentación**

Cocer las láminas de rape en un horno de vapor durante 3 minutos. Retirarlas del horno y colocarlas bajo una salamandra.

Calentar el estofado de chicharrones.

Colocar la lamina de rape asada sobre un plato caliente, añadir algunos cristales de sal de Añana.

Servir el estofado de chicharrones sobre el lomo de manera natural y dejando entrever la pieza.

Mugaritz 2012

Com us vaig enunciar fer la setmana passada, avui tendrem el plaer de degustar una de les creacions del cuiner basc Andoni Luis Aduriz. Per deferència al nostre convidat i per a mantenir la intencionalitat de les seves paraules, la recepta us la deixo en castellà tal i com ell ens l'ha enviada especialment per a aquesta secció.

### Rapé cocido al vapor de sus espinas tostadas

#### Estofado de chicharrones de rape y tallos de lirio

Ingredientes (Para 10 personas)

El rape: 700 g. lomo de rape limpio. 1 l.

agua. 50 g. sal fina.

Elaboración:

**El rape:**

Retirar la piel y extraer los lomos de rape guardando las espinas para la elaboración de caldos.

Cortar los trozos del rape que se prolongan desde el lomo cubriendo el vientre. Reservar estos recortes en refrigeración para elaborar el estofado de chicharrones.

Separar también la cabeza de los lomos y reservar para elaborar el estofado de chicharrones.

Cortar los lomos de rape longitudinalmente con 1cm. de grosor. Ecurrir de la salmiera y colocar sobre un paño limpio. Reposar 30 minutos en refrigeración.

**El estofado de chicharrones:**

(por cada ración) 7,5 g. recortes reservados de rape, harina. 3 Lirios de un día secos (en su defecto, hojas de mostaza). 7,5 g.

Caldo concentrado de bacalao (en su defecto, un consomé gelatinoso). 5 g. piel de rape. Aceite de oliva virgen extra. 10 ml. de vinagre de jerez.

(800 g. de rape crudo = 14 raciones)

El estofado de chicharrones:

Hidratar los lirios de un día en agua durante 12 horas; cambiar el agua cada 4 horas.

Dividir los recortes de rape en 2 partes. Estirar la mitad sobre una bandeja y bañar con aceite de oliva. Tostar en el horno a 220°C durante 30 minutos o hasta que adquieran un tono dorado intenso.

Recuperar las partes torradas y picarlas finamente.

Cortar la otra mitad de los recortes en cubos regulares y pasar por una capa fina

Nota: Los cristales de sal de Añana son extraídos de las salinas del mismo nombre en la provincia de Álava. La pureza de los cristales de sal obtenidos en el Valle Salado de Añana se debe tanto a su proceso artesanal de producción como al origen de la materia prima. La salmuera que brota de los manantiales se crea de forma natural cuando cursos de agua dulce atraviesan los filones de sal sólida depositada en este lugar hace más de 200 millones de años. Los cristales de sal se producen de forma artesanal sobre las eras. El sol y el viento hacen que las flores de sal aumenten progresivamente de tamaño y se junten entre sí. En cuanto su peso aumenta caen al fondo y es recogida manualmente por los salineros.

Ya no me queda nada más que despedirme y darle las gracias al Sr. Aduriz y a su equipo por habernos hecho un pequeño hueco en su apretada agenda y habernos cedido esta receta. Como siempre hago con los colaboradores, algunos ejemplares de este semanario volarán a Mugaritz junto con algunas delicias típicas del valle, quien sabe quizás el próximo plato creado por Mugaritz tenga aires Sollerics.

A todos vosotros os convoco en esta sección dentro de 7 días con nuevas propuestas gastronómicas. parlemdecuina@hotmail.com

### MUGARITZ

Otzazulueta baserria, aldura aldea 20 zk.

20.100 Erretereria, Gipuzkoa.

Teléfonos: 943 522 455 / 943 518 343

Fax: 943 518 216

Email: info@mugaritz.com

Juan A. Fernández

