

Si pens és perquè visc

Als meus antics alumnes de Sóller



Me va alligonar de debò i m'omplí de records, dissabte -2 de juny- quan me trob en el "SÓLLER", al "Quadern d'apunts" del meu antic i estimat alumne, durant els anys del seu pas d'Estudis de General Bàsica i de B.U.P., Joan Castanyer, que demana perdó pel seu "pecat d'omissió" per no haver esmentat la seva admiració, entre determinats col·laboradors del Setmanari nostre, al seu no menys respectat i "mestre" Agustí Serra Soler. El seu agraïment per "la meva tasca perseverant en despertar la intel·ligència dels lectors" m'obliga a concedir-li "indulgència plenària" pels seus exponents articles, tots ells de pinyol vermell, que desperten del so a molts. Des de la nostra roqueta li envii un aferrada pel coll a ella, resident a Alemanya, i dues besades a la seva esposa, que no conec, i als seus fills. Desitj veure'ls com més prest millor, quan vinguin a Mallorca.

Però, a més d'aquesta sorpresa, n'havia tenguda una altra al dia abans, quan, pel carrer m'encontr una senyoreta, d'un somriure que captiva qualsevol, que me saludava dient-me: "Que feia de temps, D. Agustí, que no el veia. El trob molt bé! Com li va?". Jo, coneixent-la, però, no reconeixent-la, li responc davant eixa salutació tan afectuosa i sincera: "Que has estat alumna meva? i me contesta: "I qui no, a n'el seu temps, D. Agustí?".

Me deixà de pedra. Un i altre regal, inesperat, m'obliguen a dir a tants i tants dels meus antics alumnes, que ells han estat i són per a mi els millors mestres; vosaltres, els que heu estat alumnes meus feis que me senti jove d'esperit i ara, que ja trepig fulles seques en la meua tardor, pens que és una insensatesa voler conèixer món i ciència per fruir-los sol, tancat dins casa seva. Què bo que formin una mateixa cosa alumnes i mestres!.

Més de trenta anys ens separen d'aquell temps, quan a l'ombra dels nostres col·legis ferma, seriosa, digna, vosaltres instruïeu els vostres assajos de vostra juvenesa que, tan aviat com heu entrat a ser responsables, ha apareguda de bracet amb els jovenets o jovenetes amb que, per estudiar separats els nins de les nines, sols us podíeu comunicar amb paperets per escrit. No discutiré ni l'exclusivitat, ni la suficiència, ni la comparació amb altres ensenyances; sí, no obstant, me quedaré amb la tranquil·litat que la generació d'aquells temps, que avui treu la cara pel poble, és meravellosa.

En tot i això, per mi la cosa més difícil és saber, en certa, quan se pot posar la mà damunt l'esquena d'un mestre, felicitant-lo, per haver complit completament el seu deure. Volguem, no volguem els mestres vivim el pes de la responsabilitat del futur dels nostres alumnes.

Ensenyar a conèixer la vida és la millor lliçó

que pot donar un mestre. És perdre temps explicar la teoria d'una cultura, d'una assignatura, si no se té en compte el contacte directe, personal i social de la disciplina estudiada en el lloc dins el qual s'hi treballa, per millorar-lo.

Havent-me guanyat la vida servint el poble com a sacerdot i professor, he entès que els aconeximents sobre la vida tenen els significats que nosaltres els hi donam: depenen de la nostra interpretació i aquesta depèn de l'educació que hem rebut de petits i de joves.

La ciència no se mesura pel nombre de problemes que resol, la saviesa (la que scia la intel·ligència) se mida pel número de problemes que suprimeix.

Cercar la Veritat, segur de no trobar-la mai, desgraciadament m'ha fet veure, per la seva essència incontrolable i enredada, que ens pot obrir camins de caricatures i de deformacions. Els falsos "intel·ligents?", que manen el nostre món, eclesiàstics, polítics, socials... me fan passar d'una llum, que me tapa els ulls per veure-hi, a una altra llum de trenc d'alba que em deixonda i em renta la cara i els ulls, per veure-hi entre sol i ombres. Ja no crec amb els Rei Mags; tots els regals d'ells són traduccions simbòliques, de les quals no ens expliquen el seu significat. Segons el meu parer, aquesta és la causa que els mestres de la Llei, del manaments de Déu i de les Constitucions del Paísos, hagin perdut prestigi i credibilitat. Tota veritat emmascarada és verinosa.

De cor dic als meus antics alumnes, cosa que en aquell temps no els vaig ensenyar perquè no ho veia així: hi ha una cosa més important que "conèixer la vida", i és "entendre a la pràctica "el sentit de la vida"; ara bé, aquest sentit de la vida se pot descobrir reflexionant assegut a casa teva en el sofà, o, a través de desenganys, amb les experiències en tots els ordres que ens fan madurar. Un arriba, a força de veure'ls caure, a descobrir els déus falsos, que hem adorat de genolls i juntes les mans.

En aquest moment, pens que hem tocat fons; hem begut tanta falsedat de fanatismes i cultes que tot ens fa oi, i això ens pot regalar un alliberament de tranquil·litat malsana, a no ser que ens porti a sembrar i a servir creences millors i més profundes, que no ens moguin a la incredulitat.

No vull ensenyar ningú, dic el que m'ha ensenyat la vida, vida que visc, a la ombra dels que estim i m'estimen, voltat de muntanyes, que amb les seves crestes toquen el cel.

A tu, Joan Castanyer, t'ho dic perquè has estat el causant de que jo escrigui aquest article; t'ho dic perquè ho digues al teus amics, als meus antics alumnes: "Quan arribi el dia del meu "adéu", una de les coses que me'n duré per fer-me valer i no me refusin serà l'amor que tenc a tots els alumnes meus i l'amor que tants me tenen". Gràcies, una abraçada a tots i una besada molt forta a totes.

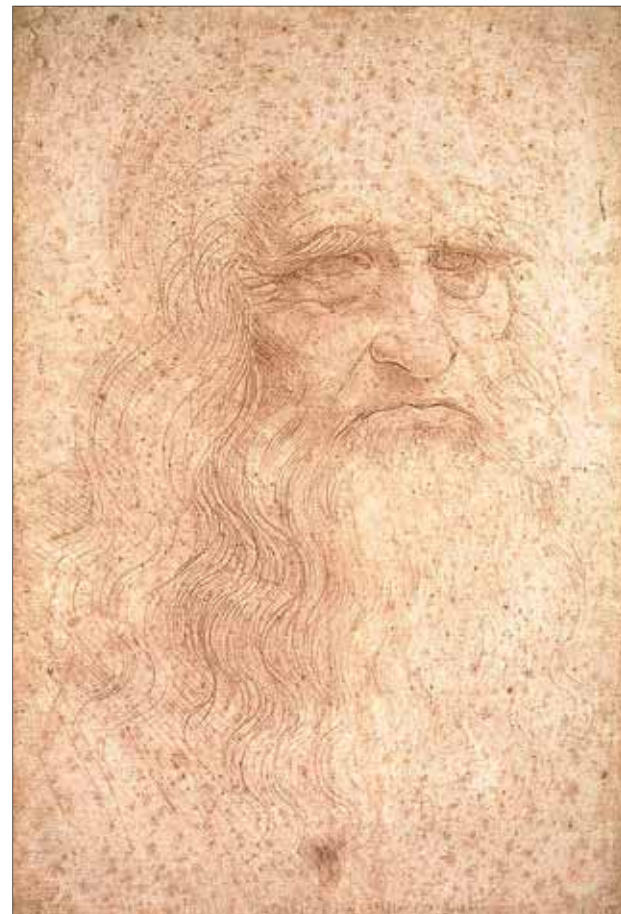
Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Leonardo Da Vinci, el cuiner (I)

Leonardo (1452-1519) sigui, per ventura, un dels personatges de la història més coneguts, de fet Leonardo també és anomenat "unomo universale" per totes les seves creacions que abracen tots els camps artístics, inclosa la cuina. Altres vegades ja us n'he parlat d'aquest personatge i de la seva faceta dins la gastronomia, que encara que curta, fou plena de curiositats i creacions que algunes d'elles encara perduren avui dia. L'any 1469 el seu pare l'obliga a entrar d'aprenent en el taller de Verrocchio, juntament amb un altre aprenent que a la llarga també seria ben conegut: Botticelli. El primer moment documentat de la unió de Leonardo amb la cuina, s'esdevé quant, a l'any de fer feina al taller de Verrocchio; Leonardo és castigat per "Crapulando", que traduït vol dir golafre, ja que constantment s'omplia



be la panxa dels pastissos que li portava el seu pare. El seu "càstig" consisteix en pintar l'àngel del quadre "El Batiament de Crist". Arrel d'aquest fet Leonardo comença una dieta per a aprimar-se, en aquesta època Leonardo contava amb 17 anys.

Tres anys més tard, i per a pagar-se les seves despeses, es posa com a cambrer a la taverna "Els tres Caragols", però poc després de la mort "misteriosa" per enverinament de tots els cuiners, Leonardo accedeix a la direcció de la cuina, deixant definitivament el taller de Verrocchio.

En aquesta nova etapa Leonardo intenta revolucionar la cuina tradicional del Renaixement e inventa el que avui s'anomena "nouvelle cuisine" e idea plats amb unes decoracions i estils a les que no estaven acostumades les persones de l'època. De fet en aquell temps el costum era menjar fins no poder mes i de qualsevol manera, i Leonardo instaurà el que podríem anomenar les primeres "les normes a la taula".

La proposta de Leonardo crea tal revolt a la societat que tothom pensava que Leonardo havia perdut el cap o que estava posseït pel mateix dimoni. Un vespre el seu restaurant és consumit per un esfereïdor incendi, presumiblement provocat.

Poc temps després, en el mateix lloc i amb l'ajut del seu company Botticelli, Leonardo obrí un altre restaurant al que anomenen "El lloc de Sandro i Leonardo". Però no tenen gens d'èxit ja que ningú vol pagar diners per una pastanaga i una anxova perdudes dins un plat, per molt ornat que estigui. Tanquen tan aviat com havien obert. Després de tres anys Lorenzo de Medici li encomana a Leonardo unes maquetes militars i ell els hi presenta construïdes amb massapà (que era fàcil de modelar). Les

obres militars acabaren dins la panxa del convidats a la casa dels Medici. Leonardo, un cop més, colpejat per una derrota més decideix abandonar Florència, i recalant a les ordes de Ludovico Sforza, recomanat per Lorenzo de Medici, en un afany de compensació per a haver-se menjat les maquetes de Leonardo. (continuarà la setmana que ve...)

Agenda gastronòmica:

Aprofito l'avinentesa per a recordar-vos que fins dia 17 de juny podeu participar de les 63 jornades de la Taronja, que ens ofereixen un bon i variat menú amb aquest cítric tan nostre.

<http://www.facebook.com/firataronja>
També, i ja que parlem de fires, us avanço que al mes de Juliol al poble de Banyalbufar podreu gaudir de "ERES NEGRE 2012" Un proposta on el vi de Malvasia, la tomàtiga de ramallet i la música negra es fusionaran en aquesta jornada Gastronòmica.

Una oportunitat excel·lent per a degustar un bon assortiment de tapes fetes amb tomàtiques i marinades amb els vins de Banyalbufar. Dj's, Jazz, Funky, Soul acabaran de posar el bon ambient a la convocatòria.

Més informació: <http://www.eresnegre.com/> i <http://www.facebook.com/EresNegre>
També pou ampliar la informació visitant el bloc de la secció a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es> o be adreçant-vos al mail parlemdecuina@hotmail.com

Bona setmana.

Juan A. Fernández

