

Si pens és perquè visc

El dia dels enamorats jo no faig festa

Hi ha anècdotes dins la vida tan jocosos i divertides que mai no s'obliden i sempre te vénen a la memòria quan, davant teu, se repeteixen les mateixes situacions, i, més encara, si se'n fa festa, en un dia concret, de la paraula, que n'ha estat motiu de la recreació riallera: "el Dia dels Enamorats". El fet que vaig viure és per contar i, més, en el dia després del festejament, ja que en el nostre temps té molta de força en nostres costums entre la joventut.

L'any 1997, el de la meua jubilació, essent jo professor a l'Institut de Santa Ponça de Calvià (ho vaig ser 17 anys, des de la seva fundació, amb 9 professors el primer any i, aleshores, amb més de 100), l'amistat entre nosaltres era exultant i sentida, i, d'una confiança afectuosa que passava a una sinceritat comunicativa oberta i a ajudar-nos com a germans. Les reunions nostres a la sala de professors sempre ens foren un esplai entre amics; també de converses amb seny, deliberacions sospesades sobre la docència i llibres de text, tecnografies modernes en l'ensenyança i notícies escolars fresques; dins l'Institut, es vivia una normalitat educativa durant les hores de classe i de barbulls i corredisses en el temps dels esplais. La nostra convivència, no va ser mai problemàtica, ni mai no discutirem dates per fer vaga, ni haver de superar obstacles per imposar-nos ordres gent de fora casa. Respectant les regles de joc, que tot el món ha de complir, la nostra docència era eficient, personal, comunicativa; i sincera amb la Direcció.



Jo, únic professor responsable, com nota final de la meua jubilació, vaig acompanyar a "Port Aventura" (Tarragona) a 162 joves-jovenets, en viatge de final de curs, i llur bon comportament va ser digne d'una carta al nostre Institut del Director de l'hotel en el que ens allotjàrem. No comprenc, avui, tant desgavell i desconcòrdia dins les escoles. És hora que els governs deixin en pau els claustres de professors, que prou preparats estan. Sent així tan agradable l'ambient de companyerisme, aquest mateix any, el "dia dels enamorats", les professores més guapes, que per cert ho eren totes (i de dir-ho a veure-ho) pillardes, m'escometeren demanant-me una resposta picaresca, sense dobles:

"Què, tanmateix, Agustí, tu, avui, fas festa?"
"No" –vaig respondre tot rebent- jo no faig festa; però, si voleu i davant la festa que vosaltres celebrou, puc unir-me a vosaltres, i, "enamorat" en aquest moment, puc menjar d'aquests pastissos que veig damunt la taula

i venir, després al cafè de l'Institut, per riure i veure els nostres joves "enamorats" com celebren la seva festa.

Sorpresa davant el meu "no", rient, rient molt, entre bromes i preguntes picants, grataren, mentre, jo, seguia el joc innocent, que acabarem amb una xerrada, comentada després més de dues vegades, amb exemples que confirmen la raó del meu "no". Més o manco amb aquest caire...

Vull dir-vos que l'adjectiu verbal "enamorat" em sona a assenyalar una qualitat superposada damunt un objecte. La "qualitat essencial" de l'objecte sempre estarà oculta i l'exterior serà aparent; reemplaça artificialment l'autenticitat i li dona un esmalt d'una veritat simulada.

Ensucrat = endolcit amb sucre.

Emblanquinat = pintat de blanc.

Emmarcat = servit dins un marc.

"Enamorat" = ficat, immers dins els sentiments de l'amor.

Argumentem, ara, la meua contesta amistosa: L'amor té dos aspectes contradictoris: per una banda es vol fondre amb la persona que estima; per l'altra, ha d'admetre la seva personalitat, la seva llibertat, la dualitat de dos cors diferents, de dos cossos diferents; i, tractant-se de "home i dona" de dos sexes oposats. Les gelosies provenen, igualment, d'aquest voler i no voler que no sempre es donen de la mà; els gusts diferents desvien la unitat; la dualitat de dos amors, que conviuen junts, cada un demana la seva part amb voluntat de caminar per camins desiguals. La joia té el valor que li dona el comprador i "l'amor" és una joia. El cor, que estima de veres, mai no vol l'estimat, daurat, cobert amb una capa de sentiment amoros. L'enamorament pot ser l'esquitx, la flamada que pot encendre el foc. Pens que molts enamorats mai no arriben a estimar; és per això que ve un dia, ara tan freqüent, que se descrosten els sentiments amorosos, i se separen, "no enamorats".

Pels carrers l'amor dels enamorats se veu arreu, arreu, cridant l'atenció. Veim homes i dones amb qualitats i bellesa que conviden a enamorar-se d'ells i d'elles, però, no podem ser com els ases que "de tot quant veuen s'enamorenen". Parl, pensant que no és bo per ningú tenir un sol amor, "durant l'hivern"; i anar "durant l'estiu" per lliure. (És un exemple...No?) Estimar-se no és devorar-se l'un a l'altre; és tenir fam els dos per fer-se feliços, compartir les taules dels deures i enfrontar-se als mals vents de la vida. L'amor no se justifica, queda justificat per l'amor correspost. L'amor no ensenya camins de defensa en els desacords, se situa davant tots els camins que concorren per suprimir els problemes. L'amor no necessita un dia de festa pels enamorats. L'amor és una festa diària per aquells que s'estimen. La festa, potser sigui necessària per aquells que cerquen estimar. Cercar estimar sempre és bo quan ningú no estimes. Si no estimes, o sols t'estimes a tu mateix, no val la pena haver vingut a n'aquest món.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Més cuina de les Illes

Seguim parlant de cuina de la nostra terra i aquesta vegada ens ficarem de cap dins les postres. I és que si en alguna cosa és rica la nostra gastronomia, és sens dubte en l'apartat del dolç: Cremadillos, Garrovetes del Papa, Flaó, Duqueses, Doblecats, Crespells, Madritxos, Quartos, Gató, Orellanes, Pets de monja, Cardenals... I així fins a un llarg etcètera de dolços i més dolços que inunden tota la nostra geografia. I és que no hi ha poble, zona o racó que no tenguí les seves postres autòctones: Avui viatjarem fins a Lloseta, on trobam una de les postres més típiques de Mallorca, els Cardenals o Cardinals, una elaboració senzilla però que ofereix una textura exquisida, delicada i que un pic que la proves n'has de repetir.

D'algunes postres ho coneixem absolutament tot: la seva invenció, el seu pas a través dels anys, els canvis (o no) que s'han produït en la seva elaboració... En canvi, d'altres coneixem el just o no coneixem absolutament res. Del Cardenal en qüestió, però, coneixem poc del seu procés d'elaboració tradicional, el seu origen, ni exactament qui el va portar... Massa enigmes per a un pastís que acumula devots de tots els llocs del món. De fet, el secret està guardat a pany i clau al Forn de Baix de Lloseta.

Es tracta d'unes postres delicades, basades en la lleugeresa, suavitat i una sensació vellutada en boca del pa de pessic, que està compost per una massa molt lleugera, el típic madritxo mallorquí, una merenga suïssa i un farcit de nata ensucrada i perfumada amb aiguardent de cireres. Una recomanació: consumir molt fred, gairebé congelat, fins i tot a l'hivern. Bé, aquí us deixo la recepta d'aquestes postres.

Cardenal

Ingredients:

Besquit 1

500 grams de blanc d'ou
450 grams sucre en pols
Unes gotes de suc de llimona

besquit 2

320 grams rovells
200 grams ous
250 grams de sucre
250 grams de farina

Elaboració:

besquit 1

Muntar els blancs amb el sucre i la llimona, escudellar a tires llargues a una safata deixant un espai de 2/3 cm entre tira i tira pel pa de pessic.

Besquit 2

Muntar els rovells i el sucre, quan aquest estigui muntat afegirem la farina tira a tira. Escudellar a l'espai restant. Un cop aquest escudillat estigui fet empolvorem amb sucre pols. Courem al forn a 160 °C.

Un cop fred omplim amb nata muntada.

Com a curiositat, diu la llegenda, que el nom prové de l'expressió "Bocatto di cardinale".

Agrair la col·laboració de Rosa Oliver Sastre, que ens ha cedit la recepta.

Les altres postres d'avui, són les Garrovetes del Papa, un dolç a base de rovell d'ou que sols podem trobar a la nostra Vall. Aquests petits pastissos de la rebosteria medieval només es troben a Sóller. Els seus ingredients es redueixen a vermell d'ou i sucre en les proporcions adequades i una cocció al forn. Hi ha molta presència d'aquest dolç a varis indrets de Catalunya, on segons la tradició eren el menjar preferit del Papa Benet XIII (El Papa Lluna) quan tenia mal de queixal. Aquí us deixo la recepta d'aquest dolç tant especial:

Ingredients.

8 rovells d'ou
400 grms de sucre

Elaboració:

Batem els rovells d'ou energèticament (10 minuts) i hi posem el sucre fins que augmenti de volum (x4) (batem 10 minuts més). Amb una mànega els hi feim la forma sobre una placa amb paper de forn. Seguidament les posarem a coure a uns 150 °C fins que siguin seques. Convé començar la cocció amb el forn fred.

Bona i dolça setmana. Fins dissabte que ve. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

