

Si pens és perquè visc

## Les 4 estacions meteorològiques en una novel·la d'amor en la literatura clàssica grega

Ja hem entrat dins la primera estació de les quatre que vivim durant l'any. Amb satisfacció recordo les classes de grec, a l'Institut de Santa Ponça (Calvià), quan, amb un aplec de joves i joves en edat "burrall", traduírem, trosset per trosset, la novel·la del clàssic grec "Longus", del segle II a.C., creador de la novel·la pastoral, contant l'amor de dos joves, "Dafnis i Cloe". Els trossos eren tan petits, que ens donava temps a comentar-los amb rialles fresques i interpretacions punxants pròpies de la seva edat, primitives i personals, i alligadores de part meua, com professor que estima els alumnes. "Dafnis i Cloe", un jove i una jove, en la seva infància abandonats, foren acollits i criats per una família pagesa humil. Ja grandets feien de pastors un devora l'altre, i, com és de suposar, s'enamoraren de valent. Ingenus i ignorants de l'Eros no els permeté satisfer íntegrament el seu amor.



### La primavera

Començava la "primavera" i esclataven tota classe de flors, les del bosc, les del camp, les de les muntanyes... Aviciats per l'alegria de la florida primavera Dafnis i Cloe, sensibles i en plena joventut anaven imitant allò que veien: en sentir cantar els ocells cantaven; en veure botar els xotets saltaven; i copiaven de les abelles collir les flors i posant-se'n qualcuna sobre els seus pits i fent-ne rams per portar-los a les Nímfes. L'amor els feia jugar amb ells mateixos... Dafnis a la font es posà a rentar-se els cabells i el cos. Cloe mirava de fit a fit Dafnis i el trobava bell. I, essent que abans no el veia bell, se cregué que era el bany que el feia bell i atractiu.

### L'estiu

L'"estiu" encara els encantava més. Tot se trobava en el seu esplet, els arbres amb els seus fruits, els rosers estibats de poncelles. Cloe, veient despallat Dafnis contemplava aquella bellesa i se desficiava d'amor, ulls fixos en el seu cos on no hi trobava cap imperfecció. Dafnis, en veure-la amb la pell de cérvol i la cabellera de mata florida, allargant-li una escudella terrosa, se la imaginava dins una cova, bella com les

Nímfes. Al mateix temps, Dafnis ensenyava a Cloe a tocar la flauta i, quan ella començava a bufar, ell li prenía la flauta i besotetjava la canya en cada una de les seves parts, com si volgués besar-la, a tota ella, aferradets.

### Tardor

Ja en plena "tardor", quan venia el temps de la verema, tots els pagesos, escampats pel camp, no aturaven, enfeïnats. Igualment Dafnis i Cloe, deixant les cabres pasturar a lloure i volar al seu aire els ocells, prestaven l'ajuda de les seves mans als jornalers. Així i tot, sentien parlar els seus cors, dins un silenci, cridant-los amb veu dolça: (L'amor) - "Som jo, som jo, som l'amor, que us atreu. Vosaltres dos estau destinats a estimar-vos, jo el que sempre estaré al vostre costat, jo us faré feliços tota la vida". (Dafnis) - "Però, digau-nos-ho clar. Qui sou Vos? Sou un infant? Sou un ocell? Quin és el vostre poder?". (L'amor) - "Per a la ferida de l'amor no hi ha cap remei que es pugui menjar, ni beure, ni cap classe de cant d'ocell que la curi, com no sigui el de besar-se i abraçar-se i jeure aferradets!". Dafnis diu a Cloe: - "Ho hem de provar, així que el remei que ens ha donat l'amor és de besar-nos, abraçar-nos, ajaguts a terra. És veritat que fa fred, però ho suportarem". Van quedar molts temps ajaguts. Com que no sabien res més enllà, pensaven que allò era el darrer punt del goig amorós. I van passar, de franc, la major part del dia.

### L'hivern

Però va venir l'"hivern", que per a Dafnis i Cloe fou més amarg que una guerra. Va caure neu i va fer entrar a casa els pagesos. Ningú no treia les bèsties a pasturar. A casa, asseguts, uns torçaven el fil, uns altres pentinaven la llana dels xots i els altres feien trampes per agafar ocells. Emperò Dafnis i Cloe es passaven la nit desvetllats i trists, i esperaven la primavera com una segona vida després de la mort.

### Estil literari de la novel·la clàssica grega

La novel·la en la literatura grega és el darrer dels gèneres clàssics, producte d'una època de decadència que tingué efecte en el segon segle abans de Crist. L'amor i els viatges són els elements propis en aquest gènere literari de la novel·la. La novel·la va dirigida a un lector solitari, que duu una vida avorrida, enfora de la convivència amb els altres. Intenta distreure la persona endinsant-la dins l'amor i les aventures viatjant per països llunyans. Les novel·les més famoses clàssiques de Grècia són els viatges en "l'Odissea" i "Dafnis i Cloe".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Cuina molecular: Aires, esferes, gelificats, terres i altres innovadores tècniques (II)

(Ve de la setmana passada)

Aires

Explicaré algunes de les tècniques:

### Escumes

Qui no ha provat a dia d'avui una escuma (mousse). La recepta original porta nata o ous en la seva composició, a més de l'ingredient que li doni gust i nom. Doncs veient això Ferran Adrià va pensar com podria fer una escuma 100% sense nata i ous. La idea fou la de realitzar una mousse de textura molt lleugera amb sabor molt intens a partir d'un puré o d'un líquid gelatinat. Amb el temps es diu escuma a tota elaboració que es fa amb el sífó encara que se li afegeixin altres ingredients (blanc d'ou, nata, rovells...). Depenent de la base que utilitzem la nostra escuma tindrà unes característiques més particulars: **Escumes fredes amb gelatina:** Són sens dubte les escumes amb resultats més sorprenents. En aquest tipus d'escuma serà en la qual apreciarem amb més intensitat tant el seu color com el seu sabor. A més, són molt lleugeres.

**Escumes fredes amb greix:** Aquest tipus d'escumes són les més similars a la mousse. La seva consistència és cremosa. En aquest tipus d'escumes, a causa del contingut en greix de l'elaboració, caldria anar amb compte amb el batut del sífó, ja que si és excessiu l'escuma perdria la seva textura fina, i fins i tot donar una textura de tallada quedant amb un aspecte irregular.

**Escumes fredes amb blancs d'ous:** Aquest tipus d'escumes és de les més comuns. L'avantatge de les escumes realitzades amb ous està en què no es modifica el gust de l'ingredient principal.

**Escumes calentes amb blancs d'ous:** Aquestes escumes són el resultat d'introduir un sífó en un bany Maria. Com a peculiaritat comentar que els blancs suporten temperatures de fins a 62°C, però no es poden escalfar més d'una vegada.

**Escumes calentes amb fècules:** La base que permet obtenir una emulsió estable està constituïda per les fècules o el midó que contenen certs ingredients. L'avantatge principal d'aquest tipus d'escumes és que possibiliten que uns productes en principi bastant pesats puguin consumir-se amb una consistència molt més lleugera. Igual que en el cas de les escumes calentes amb clares, només s'han d'escalfar una vegada. No obstant això, permeten superar els 62°C i servir-se més calentes.

Si les escumes podrien ser un plat en si, amb els aires no passarà igual; en aquest cas els aires els farem servir per acompanyar un gènere principal o acabar un plat. Per fer aires o escumes usant lecitina de soja, necessitam un líquid com a base. Pot ser qualsevol líquid que vulguem (un suc, un cafè, una infusió...). Només hem de tenir present que ha d'estar ben colat, que no contingui trossos sòlids ni grums. El líquid no ha d'estar ni molt calent ni massa fred: tebi o temperatura ambient és ideal. Tenir en compte que en ser només un aire, perd molt el gust, així que procurarem fer el líquid de gust fort. Un cop tenim el líquid, calculam entre el 0.3% i l'1% del pes del líquid i usam aquesta quantitat de lecitina de soja. Després túrmix. Posam la mescla en un recipient ample, i batem. La idea és introduir aire a la mescla. Per a això, cal que el nivell de líquid no superi les aspes de la batidora, ja que llavors només ho estaria remenant. Cal portar aire de la superfície i introduir al líquid. Un minut aproximadament i després deixa reposar uns 30 segons abans de servir-la per donar-li temps a que s'estabilitzin les bombolles. Això es fa just al moment de servir, ja que les bombolles no duren molt de temps (entorn d'un minut). Per servir-les, agafam les bombolles de la superfície usant una cullera. Si se t'acaben i necessites més, simplement torna introduir aire a la barreja. Com a regla general 200 grams (ml) de líquid i 1 gram de lecitina de soja. Això fa que el percentatge sigui de 0,5%. Aquesta mesura sempre funciona perfectament. Si li posam de més, l'escuma no s'aixecarà com cal. Així que procurarem estar sempre dins de la proporció ideal, que és 0,3% i 1% màxim.

(Acaba la setmana que ve)

parlemdecuina@hotmail.com  
www.cuinant.com

De tot això en parlarem dia 11 de març al programa Balears fa ciència a IB3 Ràdio. Podeu escoltar el postcast aquí: <http://ib3alacarta.com/carta?id=5d405afb-65b4-47ca-abd0-9cafe085b084&type=RADIO>

Juan A. Fernández

