

Col·loquis dels dissabtes

La saviesa dels dos bisbes

Bernat Nadal i Mateu Colom, els dos bisbes sollerics, tenen quelcom en comú i és la seva intel·lectualitat dirigida alhora a les elits de cultura i al poble en general. Els seus plantejaments en la forma i en el fons, un tant acadèmics, anaven directament al nucli del problema, sense ornaments addicionals i floritures inútils, al contrari de tants d'altres. Agafem, per exemple, una part del discurs que el bisbe Nadal va fer a les Corts de Cadis per tal d'aplaudir la iniciativa posada a debat sobre la supressió dels senyorius, injust privilegi que recordava el feudalisme medieval. Això era el 21 de juny de 1811...

-I què deia?
-Venia a dir: «*Si Sa Majestat acorda, en relació als drets senyorials, que no siguin incorporats a la Corona i sien en canvi, abolits...tendrem tots els espanyols iguals drets: serem tots membres d'una mateixa família, súbdits d'un mateix senyor, i com a tals, haurem de patir iguals càrregues i gaudir d'uns mateixos beneficis. Aquells vassalls que es troben subjectes a un senyor que no és Sa Majestat es troben ofegats pels deutes dels drets territorials: paguen als seus senyors la tercera, la quarta...part del que produeixen, a més de les contribucions reials, dels delmes, de les primícies...Per això, aquests miserables, en veritat, de pitjor*

condició que els esclaus, es maten, seguit, seguit, fent feina en el camp amb les seves famílies i pateixen un treball tan excessiu i continuat sense poder aconseguir cap mena de compensació als seus afanys, només un tros de pa, de vegades d'ordi, i una mica de carn salada o de peix també salat sense sortir mai de la seva dissort. Però això ha de trobar ara remei. Tots els espanyols hem de reconèixer a un sol senyor i ja no ens causaran gran molèstia i fatiga els privilegis exclusius de caça, pesca, pastures, molins, forns, tafones...Serem d'aquí en endavant súbdits d'un sol sobirà, fills d'un mateix pare...»

-I va venir en Ferran VII i ho va fotre tot amb el seu absolutisme antiliberal i intransigent...
-Així és. El Borbó els traí. Tanta sort que el Bisbe Nadal morí el desembre de 1818 i no va haver de veure totes aquelles repressions.
-Tanta sort. Haig de dir que el Bisbe Colom també va convèncer i entusiasmar...
-Per exemple?
-A una d'aquelles conferències que pronuncià a l'església de Sant Agustí de Bogotà l'any 1908...
-I com era?
-Tractava sobre el consol de la fe quan les coses es posen malament. És la virtut per la qual, sense



veure, creim en unes veritats. Però també significa confiança en un mateix, allò que ens dóna seguretat i confiança...

-Bé, però, què deia?

-Deia: «*Senyors, no fa molts mesos ens acudí ràpidament la notícia de la proximitat local del terrible mal que ens havia de flagel·lar: la pesta bubònica. L'alarma i el temor a les poblacions costaneres foren grandíssim i molt naturals; la ciència ha declarat contagiosa la malaltia i les víctimes innombrables que aquesta deixa al seu pas són aspectes paorosos que escampen un cendral lúgubre de consternació i d'angoixa per tot allà on ressoni el nom de tan terrible epidèmia. Aleshores es parlà dels mitjans aconsellats per a conjurar la invasió i prevenir-ne*

els estralls; i haureu llegit també que els més cèlebres bacteriòlegs únicament poden assenyalar-ne com a prevenció la profilaxis, i en nom d'ella prescriuen neteja, banys freqüents, aïllament i aïres sans. Quan el microbi patogen envaeix els organismes, el més probable és que sobrevingui la mort i que es propagui el contagi, com es crema un reguer de pólvora, malgrat tots els esforços de la seroteràpia...»

-I en tot això, al davant d'una situació caòtica, hi juga, segons ell, un paper primordial, la fe...
-Sí. Era el tema d'aquelles conferències que omplien aquella església de gom a gom...Sabia fer les seves conferències molt didàctiques i aleshores entretingudes. Ell mateix deia: «*No tingueu por, senyors, que jo tracti aquestes matèries de forma estrictament religiosa, en la tonada tradicional que heu hagut de sentir tantes vegades; no heu de tenir por que la meua veu troni contra els enemics d'aquestes virtuts que són l'ànima del Cristianisme...Si algú de vosaltres ha perdut la fe, no li vull causar cap molèstia ni cap tristesa...»*
-Idò dos bisbes de bona facundia.
-Això mateix.

Miquel Ferrà i Martorell



Espai de dones



Perquè no és cap novetat que a molts indrets d'aquest món les dones encara són tractades com un ramat, vergonya i gran veritat. Treballant sense renou i amb una merda de sou no volen ésser serventes. Reconec que són valentes i que ara ja n'hi ha prou.

S'ha inaugurat un local tot ple de simbologia poden fer apologia per ser tractades com cal.

No volen marginació volen drets igualitaris i fer els canvis necessaris carregades de raó.

Garbell

Parlem de cuina

Anam a salsejar (i III). Maonesa, holandesa i vinagreta

Tancam avui aquesta trilogia sobre les salses bàsiques.
Maonesa

Conten que l'origen de la maonesa es remunta a la visita històrica a Maó (llavors en poder de França) d'un governant francès; es diu que va ser el cardenal Richelieu. Al seu retorn, el cuiner que acompanyava al cardenal va donar a conèixer aquesta salsa, que va anomenar maonesa per la seva procedència. La composició bàsica és molt senzilla: un litre d'oli d'oliva, quatre vermells d'ou, un poc de sal i unes gotes d'algun àcid (vinagre, llimona o mostassa). I si la llista d'ingredients és senzilla, no ho pot ésser més l'elaboració: a la mescla d'ous i àcid s'incorpora, batent bé, l'oli en raig fi, acabat l'oli es rectifica de sal.

No obstant, hi ha un seguit de coses a tenir en compte a l'hora de fer-la:

-Tots els ingredients que usem han d'estar a temperatura ambient.

-L'oli s'ha d'afegir a poc a poc i sense deixar de batre.

-Al portar ou cru no podem conservar-la. S'ha de fer i menjar en el mateix moment.

-Si la salsa queda molt espessa es pot aclarir amb unes gotes d'aigua

-El sabor i color ens vindrà donat per la qualitat de l'ou i l'oli. Millor si aquest darrer és suau i d'oliva. Millor la utilització d'oli d'oliva de baix grau d'acidesa.

Algunes derivades de la maonesa són:

La salsa Xantillí: per cada 200 grams de maonesa afegirem 2 cullerades de nata muntada sense sucre.

La salsa Tàrtara: amb tàperes, cogombres en vinagre, julivert, mostassa i xalotes picades.

La salsa Rosa: amb ketchup, suc de taronja i Cognac.



diferència radica en què aquesta s'elabora en calent, al bany maria. Per a fer-la, necessitam un quilo de mantega, vuit vermells d'ou, dos cullerades de suc de llimona i sal. Bàsicament es munten els vermells al bany maria amb el suc de llimona i, sense retirar de la calor bany maria, es va tirant la mantega clarificada (sense el sèrum), s'assaona i es manté en lloc temperat. Resulta poc consistent i un poc més complicada d'elaborar que la maonesa, però és més suau de sabor.

Coses a tenir en compte:

Serà tant més espessa quant menor quantitat d'aigua porti la mantega.

La temperatura d'elaboració hauria d'ésser d'uns de 60 °C. Pel servei, s'ha de conservar a uns 50°C, si la temperatura és més baixa es pot solidificar massa i si és més alta es pot tallar. Com l'altre es tracta de fer i menjar.

Va molt bé per als peixos i plats vegetals.

La seva principal derivada és la salsa Bearnesa. Una holandesa amb xalota picada i fondejada amb una reducció

La salsa Aurora:

amb salsa de

tomàtiga

La salsa florentina : amb espinacs bullits i picats.

Holandesa

Aquesta salsa guarda certes semblances amb l'anterior, no obstant la principal

de vinagre d'estragó.

Salsa vinagreta

Aquesta darrera salsa també és una de les més comunes i habituals i molt emprada per a tot tipus de plats vegetals. No obstant, també la podem fer calenta i usar-la per a salsejar peixos, per exemple. La seva composició bàsica són: tres parts d'oli d'oliva i una part de vinagre de vi, sal i els aromes o «guarnicions» que alhora li donaran el nom a les seves derivades.

Per a fer-la, sols hem d'emulsionar tots els ingredients de forma energètica dins un bol. És una salsa inestable, així que si no se serveix de seguida ha de tornar a ésser emulsionada.

Degut al seu contingut en vinagre, la seva conservació és més llarga, no obstant això, depenent dels seus ingredients saboritzants usats, aquesta es pot reduir. En tots els casos no recomano de conservar-la més de 4 o 5 dies.

Algunes variants o derivades:

Vinagreta francesa: És la mare de totes les vinagretes.

S'anomena vinagreta francesa si se li afegeix mostassa de Dijon, i per extensió, altres mostasses.

A les fines herbes

Vinagreta amb fines herbes picades i mostassa; molt usada en amanides compostes.

Rocafort: Vinagreta amb rocafort triturat amb una forqueta. Emprada en amanides simples o variades.

Juan A. Fernández

