

Si pens és perquè visc

Al meu bon amic pobler Guillem Muntaner

Amic Guillem:

L'article teu, que avui fa 15 dies publicà aquest nostre setmanari amb el títol "AGUSTÍ", l'escrigueres, segons dius, per donar-me una jornada de descans; ja abans havent-me'l oferit per així demostrar-me la gran i bona amistat que ens ve, no sols per ser, tot dos, fills del poble dreturer i noble, Sa Pobla, sinó també per als sols 30 dies que es distancien del nostre naixement, conjuntura que ens ha unit, en tantes quantes passes hem donat durant la nostra infantesa i joventut: en l'ensenyança primària a Sa Pobla, de cantadoretz vestits amb sotaneta vermella i roquet blanc a la Parròquia i de seminaristes els anys dels nostres estudis sacerdotals, incloses les vacances en el nostre poble, formant-hi els seminaristes poblers un grup d'amistat amb obligacions, recreacions i excursions, quasi del matí al vespre, fins que ens

un n'ha descobert Apolo entre mil) és jutge de si mateix i s'examina de cap a peus, i, fins i tot, escruta el fons de les ungles.

L'home de bé, segur que es mantén ferm, com ferm es manté el cel blau i cilíndric, amb la intenció de què cap malaltia llenegui sense control.

L'home de bé reflexiona en tot quant fa i queda equilibrat en el punt just de la balança; per tal que res, que sigui dolent, s'estimi bo; res, que es faci amb mala intenció i amb engany, es transmuti en un gran embalum de tanta magnitud que no deixi veure la Veritat, o, la mentida; que l'angle es divideixi en parts iguals, fent justícia tant pels qui estan a la dreta, com a l'esquerra, com al centre; que les lleis no s'apartin, per cap motiu, a favor dels poderosos i en contra dels debils, desentesos i arraconats; que la llei doni fermesa i solidesa a tot quant troba

desemparat, caigut per la força de les mans robustes dels capitalistes.

L'home de bé mai no se'n va a dormir per somniar dolços somnis, si abans no ha examinat la seva conducta preguntant-se: com s'ha comportat ell aquell dia?

Per tot a on ha anat i en tot quant ha fet? Què ha deixat de fer en el moment que l'obligava a intervenir?

Per què la noblesa de la seva actitud no hi ha estat present? o, d'igual manera, Per què el seny no ha dit la seva paraula, donant els arguments, explicacions i aclariments necessaris? Per què s'ha mantingut obstinat amb els seus criteris, quan hagués estat millor canviar d'opinió demanant el parer a una

persona perita en el tema?

Quina causa m'ha duit a compatir-me d'aquell infortunat?

Què ha passat dins mi al veure'l?

Hagués estat millor obrar d'una altra manera? He obrat segons em convenia, o, pobre de mi, he preferit allò útil, més que allò honest?

A quin individu he indignat de paraula o, encara pitjor, d'obra?

Per què m'atreu més el mal caràcter que, per naturalesa, tenim, que la bondat amb la que es comporta molta de gent?

Així, repassant la seva conducta, la seva consciència es posa de part del bé que ha fet, li dóna la palma i el premi que es mereixen els bons.

(Traducció totalment literal del poema «LA FORMACIÓ DE L'HOMME DEL BÉ» del clàssic llatí Publi Virgili Marrón).



ordenaren de sacerdots, vocació que pels nostres deures pastorals, en diferents pobles i parròquies, ens separaren. Ara bé, Guillem, en la vida ens identifiquem pels vincles de les nostres amistats, familiaritzades o habitades, compartint lligams d'educació, cultura científica, fe, creences, esplais, treballs diaris, amistats de proximitat, feines en sentit idèntic i... Això ens porta a, quan gratuïtament, circumstancialment, ens tornam a trobar, celebrem els valor i el regal de l'amistat bona i fidel, tota vegada que l'amistat, encara que sigui gratuïta s'ha de cultivar. Doncs, Guillem, no serà estrany, si tu, perquè jo descansàs suplies el meu article, avui, jo, com amic, bon amic teu, que m'hi sent en tots els sentits, et dedic la traducció que he fet del veritable i airós poema del clàssic llatí, el poeta Publi Virgilius, que ell mateix titula i descriu «La formació de l'home de bé».

Vull ser-te, obertament, sincer, ja que, Guillem, també jo a tu t'hi veig «home de bé», t'hi tenc i t'ho dic de cor:
LA FORMACIÓ DE L'HOMME DE BÉ

Un home de bé i de seny (que, apenes, ni

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Un tast per la història de la gastronomia (V)

Cuina Medieval (S. V - fins la descoberta d'Amèrica)

L'època mitjana es divideix en dues parts, la baixa entre els S.V i S. XI i l'alta entre els S. XI i S. XV. L'època mitjana ve provocada per la decadència de l'Imperi Romà, que provocà que el gust europeu tornàs a ser molt primitiu i perdés la fastuositat que aleshores havia passat de Roma a Constantinoble.

Els primers receptaris en català daten del S. XIV. D'aquesta època són importants Les Ordinacions de Jaume I' i «Les Ordinacions de Pere el Cerimoniós», texts que ens expliquen les normes a seguir dins una casa, així com s'havien de fer les coses, incloent-hi la cuina. També important és el Llibre De Sent Soví.

Menjaven principalment carn de vaca, porc i xot i esporàdicament cabrit i cérvol. D'aus menjaven gallines i indiots i la beguda principal era el vi, pres sol o amb aigua. Al s. XIV s'introdueix el vi aromatitzat amb espècies, però sols el prenen als finals dels àpats.

Un fet curiós fou que la forqueta arribà a Espanya amb el contacte amb Itàlia cap al S. XIV, però no es popularitzà el seu ús fins al segle XVIII.

Guatilles amb salsa de most i avellanes
Recepta de cuina del Segle XIII, extreta del Llibre De Sent Soví, primer llibre de cuina catalana escrit originàriament en català, d'autor desconegut.

Transcripció directa del llibre:

«*Qui parla de con sa deu ffer perdiguat ab valanes: Si vols ffer perdiguat, se ffa axí: Prin om les perdius, e perbul-les. E con son perbullides, hom les pern e talla hom lo cortés derés e les ales e pits, en guisa que estiguen troseyades. E puys prin hom de lart de cansalada en una casola, e fón lo lart. E con será fflu, sofrig-ne les perdius troseyades.*

E puys prin la salsa (salsa=espècies i herbes), e pica-la bé, e sia pasada per sadás; e con será pessada, destrempa-la ab aygua calda ho ab brou. E prin vallanes e vermells d'ou e pica-u hom bé; e con será picat, destrempa-ho ab la salsa encemps (la salsa d'abans). E met-i hom agás (vi extret de raim verd, pot esser most) e vinagre. E quan les perdius son bé soffrites, va la salsa dedins, e buyl tro que sien cuytes. E van perdius per tallador e salsa per escudelles».

En aquesta època era habitual servir la carn per un costat amb guarnició i la salsa (brou) dins un bol amb pa de sopa.

Descoberta d'Amèrica

Mentre a Europa regnava un incipient renaixement de la cultura, i com no de la cuina, de les Amèriques, amb el descobriment de noves terres per Cristòfol Colón, el 1492 ens arribaren nous productes per a tastar. Un dels animals que ens arribaren i que causà més impacte dins la societat fou sens dubte el gall de les índies. Però del que ens arribà més fou del món vegetal. Tots aquests descobriments crearen, al S. XVI, una revolució alimentaria molt important però que no es consolidà fins al S. XVIII.

Les plantes d'origen americà, que a hores



d'ara representen un 70% del consum mundial són, entre d'altres: patates, batates, moniatos, blat de moro, cacau, tabac, tomàtiques, pebres, cacauet, vainilla, coca, pinya tropical, advocats, fruit de la passió, gira-sol, mongetes, iuca, banana, pebres de tabasco i xile, moltes plantes medicinals i estimulants com la quina, etc.

Conill amb ceba amb xocolata

Ingredients per 5 comensals

1 conill gros, ½ kg de cebes, 6 cullerades d'oli d'oliva verge de Sòller, 4 cullerades de xocolata en pols o un parell de pastilles. Un poc de lloret.

Unes bolletes de pebre bo negre. I cullerada de vinagre de xerès. Sal. Un manadet de fines herbes. 20 patatons pelats i tornejats. 4 pastanagues tornejades. Un picadís d'alls, julivert i ametlles torrades

Elaboració:

Tallarem la carn i, seguidament, daurarem les peces amb l'oli ben calent, fins que comenci a aparèixer un bon efecte maillard. Dins la mateixa olla i amb la carn a dintre afegirem el vinagre, el lloret, les cebes a mitja juliana i els grans de pebre bo. Ofegarem uns 5 minuts a foc fluix fins que les cebes comencin a suar i el resultat aferrat de la reacció de maillard es desferri de la base de l'olla o pella i en faci de potenciador de sabor. En aquest moment taparem d'aigua, afegirem el manat de fines herbes i courem a foc fluix uns 30 min +/-.

Prepararem una picada de julivert, alls, i ametlles. Retirarem la carn del brou, afegirem la picada i la xocolata, deixarem coure fins que agafi el punt desitjat. Ara ja podem afegir-hi la guarnició, i deixar coure fins a la total cocció; retornarem la carn al brou, rectificarem de sabor i ja podem servir.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

