

Si pens és perquè visc

Lectures subratllades (I)

(Aquí teniu els apartats que he subratllat de llibres que he llegit; en ells no n'hi ha cap que hagi corregit o augmentat amb idees meves, sols els he traduïts del castellà al mallorquí).

* «Un fantasma entre nosaltres, desfigurat, envolta les trampes manipulades pels qui manegen el món, i molt pocs són els qui ho veuen amb netedat i claredat».

* «Darrere tanta fatxada falaguera i agradable, l'home modern és intensament infeliç; sincerament està arran de la desesperació... Malgrat la màscara del seu optimisme, les seves idees i els seus enginys, l'home d'avui està extenuat i oprimint per sentiments de falsa felicitat, cec



davant el cataclisme calamitos que tenim a dues passes».

* «Vist el nostre món superficialment, insubstancialment, la gent sembla dur bastant bé la seva vida econòmica i social; seria perillós no adonar-nos sobre la infelicitat, que amb arrels profundes s'amaga darrere un infern interior i exterior que viuen persones, famílies, pobles, ciutats, països i ... Si la vida perd el sentit de no viure-la amb el cap obert davant la Veritat, l'home arriba a la desesperació, que el porta a viure una vida sense sentit humà. Si ens delimitam a solament inquietar-nos pels necessitats econòmiques o sols amb allò que necessitam per donar pas a la vida vegetal-animal; si no arribam a veure els sofriments, els dolors i els martiris de les persones automatitzades, acorralades i maltractades per bandolers i malcarats, mai no posarem remei a un perill imminent contra nostres tradicions, contra la nostra cultura, des dels fonaments humanitaris, que ens porten a la pau i al benestar de la dona i de l'home...».

* «Actualment l'home no sofreix tant la pobresa per si mateixa, com per ser la pobresa la cosa més natural, enganxada i adherida dins la maquinària universal, tant que el món s'alimenta de la pobresa; i els amos del món caminen per damunt ella, transformant-la en imprescindible, buida de vida, de sentit i d'humanitat».

* «Dins la inclemència mundial moltes evidències demostren que vivim una crisi greu, no tant econòmica, que crea tanta pobresa, com humanitària, que enfronta,

mortalment, mitja humanitat contra l'altra mitja. Assistim (conscients, actius i passius), envoltats d'un creixement, extens més i més de cada dia, a una violència mortal reforçada diàriament; a un avorriment que ens porta a la droga usual; a una ansietat que multiplica els suïcidis d'individus insospitats; a un aïllament ideològic i polític mai no previst; a una crescuda de corrupció amagada, eclipsada per imperis dominants; ja no ens fiam de ningú, ni de res; i desconfiam de la veritat, ja que fins i tot la veritat disfressen».

*«El "CAPITAL" és un càntic a la llibertat, a la vegada que és una renúncia a donar la mà a qualsevol de les categories baixes i pobres, arraconades i mortes de fam; i, més encara, "EL CAPITAL" no depèn d'obediències, ni està sotmès a ningú... Els "capitalistes comanden" i tothom d'ells depenem..., capbaix i obedients, pagant-los-hi els impostos una darrera l'altre, per ells inventats, que ens obliguen a triplicar l'interès de no executar la paga».

* «Un ser no es considera independent, si no es veu el seu propi "amo", i, sols s'estima únic "amo" del mateix quan sols a ell mateix deu la seva pròpia existència: un home que viu dels favors que li fan els altres no es pot apreciar el seu propi "amo", i, si no s'hi veu, ha de fer tot quant pugui per conquistar-se a ell mateix i viure amb llibertat de pensament i d'obra».

* «L'home autònom és un engany utilitzat per explicar allò que no es pot aclarir, ho miris des d'on ho miris. S'ho ha inventat la nostra ignorància i ho ha adaptat i conformat al nostre coneixement i a les tècniques més complicades, dia a dia, en el temps que vivim...»

* «La dona, l'home, com a éssers humans - gustosament, alegrament- se'ls abandona i se'ls ha abandonat per fer-ne més cas al progrés materialista. La història de la humanitat ha descrit una història a on les forces cegues i descontrolades han imperat fins al moment present. Com més poca atenció es doni a l'ésser humà, més poden dedicar-se en engrandir els instruments que l'home maneja per jugar-hi amb ells, ja que li donen les feines fetes. Ja no serà la intel·ligència que ens mostrarà els camins per unir amb més germanor els pobles i tota la humanitat; ens oblidarem dels miracles que poden fer i fan les nostres conductes altruistes, de convivència i de caritat».

* «La facultat de caràcter social, deure i obligació de tots, ha de garantir l'estabilitat i el funcionament de la societat, adoptant les forces protectores segons demana la humanitat. Si les condicions humanitàries es fan més humanes, viurem la pau per a tot el món».

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Un tast per la gastronomia (IX). Segles XIX i XX



Arribam a la darrera part del nostre viatge. Durant quasi 10 setmanes hem viatjat a través dels temps. Descobertes persones, fets i receptes. Tot rellevant per entendre la gastronomia que tenim avui en dia.

Segle XIX

Hem de partir de considerar aquest XIX com el segle d'or de la cuina francesa. Tothom coincideix en aquesta denominació, ja que varen coincidir en aquesta època els més famosos xefs i gastrònoms, segurament mai superats, i que d'una forma o l'altre varen crear una gran revolució gastronòmica.

En aquesta època ens trobam amb gent de la talla de Brillat Savarin (1775-1826) gastrònom a qui se li pot atribuir el mèrit de l'actual concepció de l'art culinari. Però els que executaven i realitzaven la culinària eren els xefs. I en aquest sentit, menció especial mereix Antonin Carême, l'anomenat Cuiner dels Reis i el rei dels cuiners (1783-1833), els coneixements i pràctiques condensats en una de les seves obres: El gran art dels fons, brous, adobs i cuinats, va marcar sens dubte la tònica gastronòmica fins ben entrat el segle XIX.

Com a anècdota, la seva preocupació per la higiene i ben fer a la cuina, el va portar a ser l'impulsor del color blanc en la vestimenta del cuiner, així com la implantació del Toc, actual gorra d'ús universal entre els restauradors.

Carême va ser el cuiner d'un dels gurmets més exquisits de tots els temps: Charles Maurice de Talleyrand Perigord (1754-1838). La influència d'aquest polític, extraordinari gastrònom, li va obrir moltes portes a Carême.

La gran cuina que en l'època estava reservada a les taules règies (Carême va servir a la cort d'Alejandro I Tsar de Rússia, més tard va passar al servei del Príncep de Gal·les que posteriorment es convertiria en el Rei Jorge IV), va anar cedint el protagonisme a la culinària que es comença a desenvolupar en els restaurants i hotels, com a conseqüència de la força de la classe mitjana, que cada vegada més desitja participar dels deliris d'una bona taula.

I a Carême, rei dels Cuiners, li succeeix en el temps i en el zenit de la professió, el conegut com a Emperador dels Xefs, i Xef dels Emperadors Auguste Escoffier, (1846-1935) personatge clau en la gastronomia des de mitjan segle XIX fins a pràcticament els nostres dies. La seva influència s'estén més enllà de la seva dilatada vida, imposant els nous criteris de cuidar al client que s'acostava a les seves taules, envoltant-li de vaixelles, coberteries i fina cristalleria, acords amb l'exquisidesa dels menús. Quasi tot el moviment de nouvelle cuisine li devem a ell. Pràcticament va fixar les bases de la cuina actual.

Foie gras, Copa melba, Tournedos Rossini, Poularda a la Neva o Llagosta Thermidor, són alguns dels plats que solen ésser habituals en els locals d'aquella època.

Fetge d'ànec (Foie gras) amb flors de romaní

Ingredients per a 6 persones

- 1 fetge d'ànec.
- 1 Cullerada de mel de romaní.
- 1 tassa de suc de carn concentrat
- Una branqueta de romaní.
- Un manat de flors de romaní.
- Sal i pebre bo negre.

Elaboració:

Netejar el fetge i tallar-o a medallons (un poc de través), d'uns 2-3 cm de gruixa. Assonar-los i marcar dins una pella amb oli ben calent. Retirar de la pella l'excés de greix i afegir-hi la branca de romaní i el suc de carn, juntament amb la mel. Deixar coure uns minuts. Deixar que la salsa (per l'acció de la mel) s'espessi una mica, retirar la branca de romaní i emplatar salsejant el fetge. Espolvorejar amb les flors de romaní abans de servir.

*Foto: "Xot rostit (agneau rôti) amb puré de moneato, cuina clàssica francesa".

Bona setmana i fins d'aquí a set dies.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

