

Si pens és perquè visc

Són massa els assassinats, els suïcidis, els crims contra la dona... ja basta!

Els mitjans de comunicació fa temps, però ara molt més, ens fan arribar la funesta notícia de quantitats de crims passionals contra la dona, de suïcidis impensats en edat de plenitud, d'assassinats diaris a tot arreu, fent malbé a pobles i famílies de manera incurable en plors i tristor, i venjança. Els detalls subalterns i personals de cada circumstància i de cada cas no m'interessen. Si, ploro junt amb totes les famílies que comporten tal fatalitat i dissort; però vull dir que en tots els criminals i maltractadors s'hi troba molt profundament la mateixa mescla de fang i de sang que se'ls hi veu de sobres d'enfora.

La meua intenció de reflexió i el meu amor compartit és acabar amb tanta adversitat popular i familiar i descobrir les tendències incomprensibles de tota persona malentenyada, sense cor, ni cervell, que arriba a actes tan inhumans, que acaba matant per passió. O, en un altre sentit totalment distint, suïcidant-se, extraviada la raó.



Sabem prou que els gran desbarats, que ningú de nosaltres comprèn, provenen d'un món drogat en tots els sentits. Certs polítics, que sols somien conquerir el poble amb mentides per viure d'ell estrangulant-lo; la tècnica de domini universal, que existeix ja entre nosaltres, com caricatura d'una divinitat que s'adora per tot el primer i segon món, agenollats; una jogueta única dins les mans dels infants i joves, que remenant un dit, entren dins el bé i el mal i s'hi ofeguen; les drogues, els narcòtics, els tòxics són el pa de cada dia pels viciosos, pels depravats, pels ganduls. Tot amor passional desperta el coneixement pervers de destruir l'objecte, (ho diré més clar) la persona que estima per llevar-la del mig d'una vegada per sempre, després de pegar-li bufetades, d'arrossegar-la per terra, insultant-la amb mentides merdoses, per acabar amb ella assassinant-la: "He mort la dona perquè l'estimava massa". Com l'altre, de foscor mental, que diu. "Me suïcido, encara que vos estimi". Solament Déu, qui ens ha donat la vida, té dret d'escollir el moment de la destrucció de nostra vida, i de la vida dels altres. Ningú no té dret a matar, a matar-se.

L'home, la dona, que pretén la destrucció de la facultat natural humana d'estimar i ser estimats, despulla, se despulla, del do més superior que en aquest món tenim d'amar-

nos a nosaltres mateixos i al pròxim. Aquell que no deixa viure els que té al seu costat, privant-los de pau i felicitat; aquell, que se talla el fil de la seva vida, demostren estar cecs, foscos, que han perdut el seny i la mirada amorosencap el seu redol. La seva falta més grossa consisteix en violar el dret que tots tenim d'estimar-nos, essent estimats.

El mal més colossal de tot això, no són les llàgrimes d'aquells qui perden els éssers estimats, sinó el perill de que la societat s'ajupi, s'esgoti, es desesperi, pensant que tot aquest malestar social, familiar, ja no té remei. I per què?

Hem arribat a un moment en què ja no tenim res a aprendre. Els llibres ja no entren dins les escoles. Damunt les taules escolars sols hi ha ordinadors. El dinar de cada dia va de la tenda a la taula. Amb els nostres cinc dits pitjam un botó i ja tenim tot el que volem, fins i tot la compra o unes sabates per estrenar el vespre mateix.

Hem acabat amb una desgana que, estant

plens de tot, necessitam devorar menjures més potents, de més nervi, de satisfaccions més fortes i narcòtiques.

Hem aconseguit que tot el nostre menester ens ho hem de menjar el mateix dia. Tot té data de caducitat. Com també, allò que era una beguda que per poc que beguéssim ens engatava, avui és com beure un tassó d'aigua fresca o una tisana de menta.

Donam voltes dins una gàbia on la nostra llibertat està controlada amb impostos a

pagar i subjecte a la moda que està de moda en eix moment.

El matrimoni d'ara, com es troba?

El matrimoni que és l'amor entre dos; de dos destins que es donen la mà amb amor de per vida; que, per amor, forma una família creant un ca nostra on tots s'estimen; avui, a poc a poc s'enderroca. Sembla que se contreu en una època d'efervescència, de coincidència de dos egoïsmes que, quan se torna avorrida, se converteix en un compromís de viure junts, o que, si se separen i tenen fills menors, han de firmar "la custòdia compartida", alternança que marca l'infant tota la seva vida.

El cel, després d'una tempesta, és més blau i més agradós que abans, però el camp i els arbres queden ferits. Déu vulgui que aquesta mala època que vivim de crims "passionals" s'acabi i visquem la pau que volem. Ara bé, ho hem de comprendre, que la societat ferida i les famílies tallades, quedin afectades. Llavors, si veiem cares que ploren, ressentides, amb ràbia, no diguem els "no nafrats": "guarden rancor, venjança, no perdonen".



Agustí Serra Soler

Parlem de cuina



Avui farem quenelles

Segons la definició del diccionari, les *quenelle* o *quenefas* són porcions amb forma de croqueta / raola que s'elaboren amb una pasta o farsa tant de carn com de peix, blanc d'ou i aroma, i posteriorment es cuinen en aigua, brou o al forn (principalment al vapor), i que s'utilitza tant com a plat o com a guarnició.

I que millor que entendre el que són que posant-nos el davantal i passar a la cuina.

Quenelles de pollastre

Ingredients: 1 dl. de llet, 15 gr. de mantega, 60 gr. de farina, 2 rovells d'ou, 400 gr. de carn de pollastre crua molt picada quasi pasta, 2 blancs d'ou, 1/4 litre de nata i brou de pollastre.

Elaboració: Encalentir la llet amb la mantega i una mica de sal. Quan la barreja bulli, abocar d'una vegada la farina i per tal de dessecar la massa, barrejar vigorosament (com una pasta *choux*). Afegir 2 rovells d'ou, mesclar molt bé i estendre la massa resultant en una font untada amb oli i deixar reposar.

Per altra banda, picar finament la carn de pollastre crua (preferentment en el túrmix). Afegir els blancs d'ou integrant-los a la carn. Salpebrar i mesclar-ho amb la pasta elaborada amb anterioritat. Deixar a la nevera durant 1 hora per a que tot sigui ben fred. També podem posar la mescla en un recipient o bol sobre un llit de gel picat. Un cop freda la mescla hem d'afegir a poc a poc 1/4 litre de nata lleugerament muntada. Ara millor si ho deixam reposar a la nevera fins al dia següent.

Passat el temps de maduració, formarem les *quenelles* de la mida d'un ou, amb l'ajuda de dos cullerades soperes mullades en aigua calenta (o brou). Cuinau les *quenelles* en brou calent a punt d'ebullició (intentant que no bulli massa enèrgicament) durant 15 minuts a foc lent i escórrer. Passarem el brou per un sedàs finet i ja ho tenim tot llest per a servir.

Quenelles de peix amb salsa de sàlvia

Ingredients: 2 rodanxes de pa de motlle sense la crosta, 225 grams de nata, 500 grams de rap o lluç, 1 blanc d'ou, sal, pebre blanc, nou moscada, 1 litre i mig de fumet i una copa de vi blanc.

Per a la salsa: 1 cullerada de mantega, 1 xalota (pelada i picat fi), 100 grams de vi blanc, 100 grams de nata líquida, 1

cullerada de sàlvia picada, sal i pebre a gust.

Elaboració: Prepara un bol dins un recipient amb gel picat (el bol ha d'estar molt fred).

Posa el pa esmicolat dins el bol i aboca-hi la nata sobre el pa. Mesclarem amb una espàtula fins aconseguir una consistència homogènia.

Passarem el peix pel túrmix. Afegir-lo al bol de metall fred i afegir-hi també el blanc d'ou. Salpebrar a gust i condimentar amb nou moscada. Afegir la crema de llet. Mesclar bé i deixar refredar.

Mesclarem el brou de peix amb el vi blanc i ho col·locarem en una olla, i deixarem que bulli. L'olla ha de ser prou gran per cuinar les *quenelles* en una sola capa. Baixar el foc a mínim. Amb ajuda de dues culleres se li dona forma a les *quenelles*, i ja les podem anar col·locant amb cura en el brou. Tapar i coure uns 15 minuts, fins que s'hagin cuinat.

Mentrestant, farem la salsa. Fondrem la mantega en una paella a foc mitjà, i ofegarem la xalota fins que estigui ben transparent. Afegiu-hi el vi blanc, i les herbes picades, i cuinar a foc baixet uns 10 minuts. Una vegada que la salsa estigui ben reduïda, afegir-hi la crema de llet (nata) i deixar que bulli lleugerament, però no sobre cuinar. Salpebrar a gust.

Retirau les *quenelles* del brou amb una escumadora. Presentau-les en un plat i a sobre la salsa, i servir immediatament.

El brou resultant (ben colat i clarificat) el servirem dins un tassó de *xupito* devora les *quenelles*.

Aquesta recepta de *quenelles* de peix la vàrem realitzar en un *Show Cooking* especial a Tallat de Lluna fa pocs dies. Un *Show Cooking* de com fer un *Show Cooking*. Fou una activitat especial que realitzàrem en Carlos Morales i jo com a acomiadament dels nostres alumnes de 2 CFC que ja acaben i comencen prest la formació en centre de treball. A més experimentàrem per primera vegada l'emissió en directe pel Facebook. Sempre ens agrada anar provant coses noves.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

