

Si pens és perquè visc

Agustí

Amb vertader gust he pogut seguir, habitualment, la columna periodística a on el meu bon amic, Agustí, presenta, amb molt encert, els seus apetitosos articles, «infaltables» en l'estimat setmanari el «Sóller».

I què hi fa, idò, un servidor avui, aquí, ocupant el seu quasi sagrat lloc inqüestionable?

Agustí, després de no faltar mai a la cita amb els seus lectors, és ben mereixedor d'una jornada de descans i vet-ací que un servidor, molt atrevit, vaig presentar-me, precisament, per oferir-li aquest dia de vacances i tranquil·litat familiar. Sempre comptant amb la voluntat seva i de la direcció del periòdic, naturalment.

Així, doncs, ara, en el present escrit, voldria plantejar una de les qüestions tal volta més espinoses entre totes aquelles que, avui com avui, són preocupadament presentades al nostre món en general.

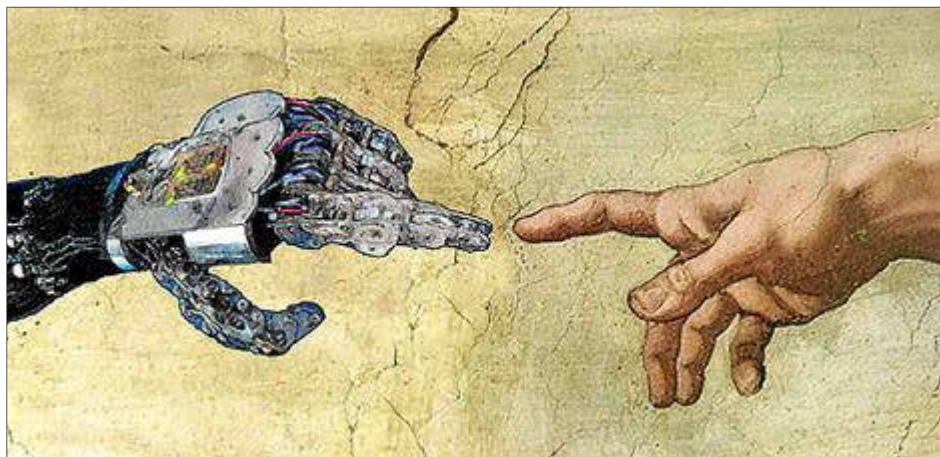
El nostre temps es pot tenir com una època en la qual s'ha produït una profunda transformació de la nostra realitat envoltant, per innovar la nostra vida personal, tant com

«inhumana». «No morim, ens maten», llegim a determinades pancartes en protesta d'alguns assassinats perpetrats contra algunes dones per part de les seves mateixes parelles.

Humilia grotescament la descripció que la susdita professora ens ofereix sobre la investigació «armamentística» que multitud de tècnics, dedicats a aquesta professió, porten a terme a fi d'obtenir aparells sofisticats capaços de matar més aviat i en major quantitat possible, persones humanes generalment innocents i que són preses com objectes d'«usar i tirar».

Contemplant aquest panorama, tràgic per si mateix, i així dibuixat per la mateixa professora d'Utrecht, aleshores no és cosa rara que ella s'inclini vers un «Post Humanisme», fet aquest que significaria l'adopció d'una posició orientadora de la vida que aniria més enllà de la persona humana mateixa, al servei de la qual ja no s'hi dedicaria cap esforç especial, amb vista a la superació dels obstacles propis de la seva existència.

Aquesta postura d'abandonament de



la dels mateixos pobles, a través de canvis inusitats, marcant, així, amb els seus durs impactes, l'ésser humà, corrent perills i riscos i caminant per severes obscuritats tant en el món de les creences com en el dels valors, encara que també abrigant esperances i il·lusions de cara al futur.

Enmig de tot aquest preocupant entramat de fets reals hi sura, però, tot un intens moviment de sana reflexió, reclamat a les persones de bona voluntat, a fi d'arribar a l'adveniment d'un món millor per a tots i totes.

Era l'any 2001, quan J. Habermas publicava un dels seus llibres amb el títol, «¿Quin futur li espera a la Naturalesa humana?» Tot el contingut d'aquesta obra habermasiana era dedicat a mostrar que el fonament del malestar actual es troba en el fet segons el qual existeix una certa convicció des de la qual el centre d'atenció general ja no es trobava posat sobre el Gènere Humà, com havia succeït sempre i que, per això mateix, la vida de les persones ha entrat en situació de manca de respecte vers l'ésser humà, amb totes les seves imparables conseqüències, fins i tot d'aquelles que es poden dir extremes.

Rosi Braidotti, professora de la Universitat holandesa d'Utrecht, en el seu últim llibre publicat, escriu, entre altres temes, un capítol veritablement impressionant sobre els nous modes de morir avui. En ell hi dibuixa una humanitat que s'ha tornat

l'humanisme, o de «concentrament» en l'ajuda de tot ésser humà en el seu permanent esdevenir persona, a mi, personalment, no em sembla gens correcta ni profitosa a l'hora d'evitar els mals del nostre món, a hores d'ara tan remogut. En canvi, en aquest sentit, sí que m'interessa moltíssim la posició teòrica-pràctica, presa deliberadament per diferents metges-filòsofs situats, concretament, a les ciutats de París, de Brussel·les o de Quebec, els quals practiquen això que ells anomenen el «Transhumanisme», que significaria la comprensió de la gran problemàtica actual, que envolta avui la persona humana, i des d'aquí aquests ja citats metges tracten els seus pacients de mode i forma que puguin traspasar o superar els seus invasors obstacles i sobreninents fronteres que sovint es presenten en el fons de les seves vides. I tot això a fi d'aconseguir, per al món d'avui i de demà, homes i dones nous, recuperadors de la seva dignitat humana, tant en la seva materialitat com en la seva espiritualitat, és a dir, i ja com a conclusió, persones vertaderament completes i plenes de la felicitat, sempre cercada amb saludable afany i en benefici de la Humanitat sencera.

Guillem Muntaner



Parlem de cuina

Un tast per la història de la gastronomia (III)

Primeres grans civilitzacions.

Roma Clàssica (300 ac/200 dC)

Fundada el segle IX abans de Crist, la seva màxima expansió tingué lloc entre l'any 509 i 31 abans de Crist. Roma dominava tot el món conegut, era un poble sobri, format per agricultors i guerrers, però amb les seves conquestes va anar absorbint totes les característiques dels pobles sotmesos, sobretot de Grècia.

Al principi Roma era un poble pràctic, feien una arquitectura sòlida i útil, com per exemple, ponts, viaductes, cirques, etc. També era un poble quasi vegetarià i les cebes i els alls formaven part essencial dins la seva dieta. Les grans famílies romanes solien tenir un mal nom, quasi sempre relacionat amb temes del camp: Cicerone (Cigró), Flavius (Fava), Lentulus (Llentia), etc.

Els primers cuiners romans eren els esclaus. No fou fins a les guerres amb Grècia que tingueren notícies dels bons cuiners grecs.

També amb les guerres descobrien molts productes abans desconeguts per a ells, com per exemple el peix SCARUS CRETENSIS, ara extint però amb un cert semblant al nostre Raó. Aquest peix sols es pescava a Creta i era molt apreciat, possiblement pel seu bonic color vermell.

Aquest fet de descobrir una quantitat tan elevada de nous productes no es torna a donar fins a la descoberta del Nou Món, per Cristòfol Colom, 1500 anys més tard. Com a conseqüència d'aquesta aclimatació de nous productes es desenvolupa l'agricultura i es realitzen molts de tractats sobre aquest tema, alguns d'ells han arribat als nostres dies; «De Agricultura» de Cató «De re Coquinaria» d'Apici i «Re Rustica» de Varró.

La gastronomia, que abans no era apreciada, es converteix en un factor de civilització. Es creen viviers d'ostres (originals de Grècia), i arriben a ser les més famoses les de Barcino (Barcelona). S'introdueixen les aus domèstiques: gallines de l'Índia, faisans i indiots; tots ells molt apreciats possiblement pel seu vistós plomatge, cosa que atreïa molt als Romans de l'època. El flamenc rosa també era molt consumit, sobretot la seva llengua, que era considerada com un menjar molt exquisit.

Perdius rostides amb dàtils i poma

Ingredients per a 4 persones:

- 4 perdius
- oli d'oliva
- 16 dàtils
- 2 pomes Granny Smith
- 1 cullerada sopera de mel
- 1 cullerada sopera de vinagre
- 2 cullerades soperes de vi negre
- sal i pebre
- curry
- 2 tasses de brou de vedella

Elaboració:

En una paella amb un poc d'oli, daurau la perdiu. Mentrestant, prepareu el marinat: en un bol, poseu-hi les pomes i els dàtils, tireu-hi un poc de curri pel damunt, remeneu-ho i deixeu-ho reposar durant uns 5 o 10 minuts. Quan tingueu la perdiu ben rosseta, poseu-la en una palangana de forn, assaonau-la bé,



tireu-hi una mica d'oli cru i deixeu-la coure al forn uns 12 minuts.

Tot seguit, en una paella amb oli ben calent, tireu-hi les pomes tallades a trossos i els dàtils, daurau-los una mica, sense parar de remenar perquè no es cremin, i afegiu-hi la mel amb el foc ben alt. Aboqueu-hi un rajolinet de vinagre i deixeu-lo reduir. A continuació, tireu-hi el vi negre i feu-lo reduir. Salpebreu-ho, incorporeu-hi el fons de vedella (un brou fet amb ossos de vedella) i deixeu-ho coure una estona. Finalment, talleu la perdiu en dos trossos i tireu-la a la paella. Coeu-la uns 10 minuts, i ja la podreu servir.

Puré d'enciam amb ceba (Apici)

«Coure en aigua amb bicarbonat unes fulles d'enciam; tallar-les, una vegada escorregudes, en petits trossos. Picar en un morter pebre, llavor d'api, menta seca, ceba i, macerar amb garum, oli i vi negre».

Aperitiu de Marcial (Apici)

«Tallar en fines capes un enciam, posar-la com fons de font, col·locar sobre aquest fons unes anxoves en oli. Picar dos ous durs i servir amb pebre, oli, olives negres i tàperes».

Recepta de cols amb olives (Apici)

«Posar en una cassola les cols cuites en aigua, afegir garum, oli, vi pur, comí, i enpolsar pebre; tirar per damunt porro, comí i coriandre fresc. Barrejar amb olives verdes i deixar que bulli tot junt».

(Ap. III, IX,5)

Bon tast i bona setmana. Ens trobam aquí mateix d'aquí a una setmana.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

