

Parlem de cuina

La patata

En una gran recepció que es celebrava a Versalles el 25 d'agost de 1785, un home s'atraca cap al Rei Lluís XVI, portant un ram de flors malves. Quan arribà al Rei li donà el ram i li va dir: "Senyor, vull oferir-vos un ram digne de sa majestat: la flor d'una planta que traurà la fam del poble francès". El Rei, que ja havia rebut notícies de la patata, li digué: "Monsieur Parmentier, a un home com vos no hi ha monedes prou per a compersar-lo; donau-me la mà i acompanyau-me a besar la de la reina".

Aquestes paraules són rigorosament històriques i foren l'inici d'una altra història, la de la patata. Un dels aliments més consumits a tot el món.

La patata és, científicament, una dicotiledónea de la família de les solanàcies. A Europa l'única solanàcia coneguda abans del descobriment d'Amèrica era l'albergínia, que ens arribà d'Àsia.

La patata és coneguda a Espanya des del segle XVI, originària del Perú i Xile, però des de que és consumeix de forma massiva sols han transcorregut uns 200 anys (abans s'usava com a aliment pels animals).

Al principi, hi havia certa confusió, ja que amb el nom de patata, també es consumia el boniato o batata, una altra solanàcia que els espanyols portaren de Haití.

Pareix ser que tant la batata com la patata es cultivaren arreu del territori espanyol, però

la batata, amb un sabor més dolç, tenia més acceptació.

Felip II envià com a present al Papa, l'any 1565, varies plantes de patata.

Els primers que experimentaren a Europa amb la patata com a aliment foren els espanyols el 1573, arrel de la falta d'altres aliments.

A la patata li costà quasi dos segles després de descoberta, passar d'ésser farratge pels animals a ser el producte vegetal que més formes de preparació i cocció ens ofereix: bullida, torrada, en *papillote*, rostida, fregida, en puré, arrebossada, farcida, freda per amanides....

Avantatges i inconvenients en el seu consum

La patata és un aliment ric en hidrats de carboni (midó). Els experts en nutrició recomanen el seu consum diari; juntament amb altres verdures, lletugues, llegums, purés, etc. Com a primer plat, o bé com a guarnició d'altres; això sí, no sempre fregides, si no també al vapor, forn o l'abans esmenat *papillote*.... Menys greixos, i millor digestió.

Vist el seu elevat contingut en potassi, aquelles persones amb problemes als ronyons han de tenir en compte que per el seu consum l'han de deixar en remull unes 10 hores, canviant l'aigua diverses vegades, perquè el potassi passi a l'aigua. (Que s'haurà de tirar sempre).

Per a conservar al màxim les seves qualitats,

un cop comprades, es recomana guardar-les a llocs frescs i secs, protegits de la llum solar, i això sí, el menor temps possible.

També és recomanable, a l'hora de cuinar-les, no deixar-les en remull excessiu temps, no fer-les bullir amb massa aigua, i si és possible cuinar-les amb la pell, per a poder preservar al màxim les seves propietats i evitar-ne que quedin dissoltes dins l'aigua.

I, ja per acabar, recordau no emprar patates massa velles i aquelles amb parts verdes, ja que contenen una substància tòxica anomenada solanina.

Així que ja ho sabeu, a gaudir de la patata.

Crema de patata i porros

Ingredients: 1 manat de porros, 2 patates grans, 1 ceba gran, 150 ml de nata líquida, un tassó de llet, dues cullerades de mantega, sal, pebre.

Elaboració: En una olla posar la mantega i afegir els porros (només la part blanca), les patates i la ceba tot tallat petit. Sofregir-ho una mica sense que es cremi i afegir aigua o brou que cobreixi les verdures, sal i pebre, bullir durant 20-25



minuts.

Triturar fins que quedi una crema espessa, colar-ho i un cop freda afegir la nata líquida i la llet depenent de lo espessa o clara que volgueu la sopa, rectificar de sal.

Posar la sopa a la nevera i servir freda.

Podeu enviar els vostres suggeriments a parlemdecuina@hotmail.com. Bona setmana.



Juan A. Fernández

Si pens és perquè visc

Nous governants: governau junts amb el poble. Això es diu "Democràcia" (i II)

3- Per governar s'ha de ser bona persona

No pot ser bona persona qui ha comprat els vots amb promeses que no complirà; amb regals de portes giratòries, a canvi de guanys prohibitius; qui adjudica treballs a empreses amb pactes ocults; qui fa parts i quarts entre els ciutadans. Mirem el seu redol, els seus consellers. "Dime con quien vas y te diré quien eres". "No s'apleguen que no s'assemblin", diem en mallorquí.

No sols s'ha d'ésser bona persona, amb fets ho ha de demostrar, S'ha de veure l'estima al poble. La bondat se demostra amb fets. Un governant no ha d'esperar que els pobres vagin a demanar-li almoines, ell s'ha de preocupar de les famílies que ho passen malament. Passar mitja vida a la Capital, treballant pel seu Partit, no és servir el poble. El poble té necessitat de que se'l cuidi directament en tots els detalls diaris, i ara més que mai.

Els governants no són administradors dels béns del poble. Són els servidors responsables directes del poble. No val presidir les solemnitats, val posar-hi cap, mans i peus per curar les penúries del poble. No val recórrer el poble pels carrers, places i mercats sols el temps d'eleccions. Val viure amb el poble nit i dia, tots els dies de l'any i amb preferència amb els pobres, amb els aturats sense treball. Buscar treball per ells.

4- Coses que no se comprenen dels



governants

Per governar, quasi sempre, per no dir sempre, i més en les ciutats i en el Govern del País, s'hi presenten els poderosos, capitalistes, aquells que ja tenen, i ben abastament, de sobres, dins els seus calaixos, coneguts i desconeguts, riqueses a balquena, guanys i "sobres" de categoria "B", "Y" i "Z"; tantes són que no hi caben dins els Bancs d'Espanya i se'ls han d'emportar per tot el món. No se comprèn, idò, que si se presenten voluntaris, essent ells tan rics, hagin de cobrar per administrar la voluntat del poble, aquestes mensualitats milionàries, (de per vida) amb dietes, que se

repeteixen a totes hores, pagades a mils i a mils d'euros, acompanyades de dinars o sopars opulents (Bar-i-cenas) que valen un ronyó. Jo me demano: si se presenten voluntaris per servir el poble, perquè han de cobrar una mensualitat mil vegades més quantitativa que d'allò que cobra, no un obrer mileurista, sinó allò que s'assenyalen, com a premi, els empresaris, els directors de bancs sense fronteres, els capitalistes, els més lladres del món. Si se presenten voluntaris per servir per amor al poble i se posen una paga tan alta, cosa dolenta i enganyosa amagaran. No han de ser molt curts de cervell per veure que se presenten per tenir dins les seves mans l'empresa que

més els dona, a on s'hi roba tenint de la seva part llei i jutges.

5- No és un bon governant qui no estima ca nostra, la nostra llengua

Si el poble ha d'actuar políticament correcte, s'ha d'imposar quan un governant mira amb indiferència la nostra essència, la llavor de nostres pares, la nostra tradició, nostra fe, nostra llengua. Balears, Mallorca, és única, amb vida pròpia, lluny d'imposicions. Enfora de nosaltres siguin qui ens volen vendre per una grapada de "pessetes", que ja no tenen valor. Se veu a les clares un governant que va pels doblers i no estima les nostres arrels, la nostra llengua. Tot d'una posa al mateix nivell les altres llengües estrangeres, que li poden donar més entrades i fer-lo més ric. I, fins i tot, per ell, el fa més senyor parlar "en castellano". Als balears no ens conquisten amb una besada; la nostra història, la història de les Balears, està atapeïda de pàgines a on s'hi veu un poble que, si es té per un dels millors llocs del món per viure-hi, és perquè ens ho hem guanyat dia a dia, amb les nostres mans.

Al "Señor José Ramón Bauzá" jo, avui, li diria: "Per no haver estimat Mallorca tal com és, potser haurà de tornar a la farmàcia de Marratxí. Vostè no ha estimat la nostra llengua. Si vostè no ens estima, nosaltres tampoc l'estimam a vostè". I la cosa, encara, se li fa més greu: ni els seus l'estimen. Què no ho veu?

Aquesta és tota una lliçió pels Governants que entren. Si no ha guanyat ningú, sigui "Victòria" pel poble.

Agustí Serra Soler

