

Si pens és perquè visc

La destrat demana la fusta del mànec a l'arbre que talla

Posa la pell de gallina i fa plorar llàgrimes vives celebrar les Festes de Pasqua encenent el Foc Nou d'una vida ressuscitada, de ple dins la florida primavera, patint fora de ca nostra i a dins ca nostra el Foc Vell de tantes guerres i batalles -Rússia contra Ucraïna; turcs i cristians; oposició contra governants; l'Església del Vell Testament contra la del Nou; tradicionalistes contra progressistes, que arriben a fets amb armes en les mans, enfrontats més enllà de les paraules i promeses-. I tot això "perquè la destrat demana la fusta del mànec a l'arbre que talla".

Els poderosos del món ens despullen per anar ells vestits. Ens diuen que maten perquè no ens matem. Que se barallen perquè no ens barallem. Que roben perquè nosaltres no poguem robar.

L'home que està posat en aquest món per edificar, esboca; per humanitzar inhumanitza els valors; i, de cada dia més, s'acosta a l'instint que tenen els animals de devorar-se uns amb els altres i amb la porqueria, que els surt dels seus baixos cinc sentits, marcar territoris no seus, que se'ls fan seus.



Per esbocar un edifici serveix tothom, per carabassa que sigui. Per robar no importa haver estudiat. Qui vulgui fer anar les coses endavant i per bon camí, ha de tenir el cap clar i les idees intel·ligents, comprensives, patents, sense embuts. Sols els savis senzills, humils i humans, edifiquen. Però: Ai! D'aquells savis que empenen el seu cervell per fer "no res" les coses bones i amb la seves canallades pestoses tiren a matar. Més els hauria valgut néixer lleons i pasturar dins selves menjant carn podrida. Tots nosaltres, commoguts per tantes notícies diàries de guerres; per tants de milers d'emigrats, morts de fam que volen botar murs fets de fils de ferros punxants i mordaços que els destrossen, deixant-los, sagnant, pelleringosa la pell; per tantes concentracions de gent indignada -a la que s'hi afegeixen els malobrants "matons" que en aquests moments fan de les seves sense consciència- demanant justícia i dignitat; per tantes cabanes i porxos que tenen els fogons apagats per no tenir menjar per coure, ni aigua per bullir; per tants d'aturats forçosos, sense cap entrada per poder mantenir els fills i han de viure de les miques que cauen de les taules dels padrins: i, pensar, al mateix temps, que el foc que necessiten per donar calor a casa seva,

fogueja a cada habitació en els palaus, torres i xalets del poderosos, lladres (i potser criminals)... Això desespera.

Tanta desorientació, tanta mediocritat, tan innobles impulsos, tants crims des de l'aristocràcia fins al plebeisme de la gent més vulgar, no li transtorna el cervell al poble honest per la raó que sap que és llei de vida caminar entre el bé i el mal. Ara que el que ens desordena i trastoca l'obligació que tenim d'haver d'oobeir els mandataris és que el mal dirigeixi el bé com norma substancial i imprescindible i que els dolents siguin els qui ens assenyalen els camins torts, amb la llei en la mà, detall per detall, i que la nostra bona convivència estigui dins les seves mans.

La nota més destacada de la nostra actual societat, amb totes les seves jerarquies assentades damunt la muntanya dels seus doblers, inflades per la seva autoritat nascuda en males arts, correspon a la fortuna dels seus jocs maquiavèlics que tenen entre ells, sense escrúpols, amb astúcia i duplicitat, sempre amb intencions d'aconseguir les seves finalitats. Què trist que d'ells no ens poguem desfer.

Ja dins la segona desena de segle XXI, quan domina la tècnica (tot un miracle que mai ni els més savis de la història passada s'haguessin imaginat) i els avanços, tots baixats del cel, és una pena agafar la Bíblia, anar a la primera pàgina de la creació de l'home i veure i llegir les paraules dirigides a Caïn al seu comportament: "Més, sigui així com sigui, tu, Caïn, sempre seguiràs volent associar-te de la fam que tens de fer el mal i de consumir els teus vicis. Sempre voldràs manar, i dominar, fent el que tu vulguis!..." "I, tot seguit, Caïn diu al seu germà, Abel: "Sortiguem defora". I ja, estant els dos fora, en el camp, Caïn es tirà damunt Abel i el matà" - Gènesis, capítol 4, vers 7 i 8 (segons els historiadors, els orígens de l'home, contat per la Bíblia, podrien haver estat cap a l'any 3.886 abans de Crist)

Amics, lectors, digau-me: Què anam endavant o tornam a la primera plana del gènesis de la humanitat? Dóna què pensar.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Avui parlem de farines

Aquests dies ben segur que heu fet panades, i per ventura encara en teniu ganes de fer unes quantes més. Així que per avui ens posarem un poc tècnics i parlarem d'un dels ingredients bàsics de la cuina, i en especial de la rebosteria: La farina.

Molta gent m'ha demanat quin tipus de farina va millor per a fer panades, si forta o fluixa. Doncs podem dir, a nivell casolà, que podem trobar bàsicament dos tipus de farines; la forta i la fluixa; principalment emprarem la forta per elaboracions que hagin de tovar amb llevat de pa (*saccharomyces cerevisiae*) com tot tipus de pa, coques, pizzas i altres elaboracions semblants. La farina fluixa serà per a coses sense llevat panari tals com creppes, magdalenes, bescuits, fritures, croquetes, etc. Això pel que fa a nivell de casa; ja que en el món industrial o professional les farines es classifiquen per numeració. També podem trobar aquesta numeració a altres països, així que si no la coneixem, intentar fer panades fora de les nostres fronteres, pot resultar un poc més complicat.

Perquè aquesta diferencia de forta o fluixa o la classificació per numeració?

Les farines contenen un tipus de proteïna que s'anomena gluten, i és aquesta la responsable de l'elasticitat de la pasta i de l'absorció d'aigua de la recepta. Aquesta classificació numèrica de les farines ens garanteix que contenen sempre una determinada quantitat de gluten, amb el que podem obtenir sempre el mateix resultat a l'hora de fer el pa. No passa amb les farines produïdes a Espanya, ja que la legislació no obliga a controlar la quantitat de gluten. Per això la classificació entre forta i fluixa és un poc més ambigua.

Aquestes són les numeracions de les farines més comunes:

- Farina 405: Farina de força de blat.
- Farina 550: Farina fluixa blanca de blat.
- Farina 1050: Farina semi integral de blat.
- Farina 630: Farina blanca d'espelta.
- Farina 1150: Farina semi integral de sègol.

A menor numeració, major quantitat de gluten, és a dir, farina més forta. Si tenim una farina i volem saber si és forta o fluixa, n'hem d'agafar una grapada i estrènyer-la dins la mà. Si la farina forma una pilota, vol dir que és una farina més humida, que absorbirà menys aigua, per tant és fluixa. Si pel contrari, quant la pitjam amb la mà, aquesta queda farinosa o amollada, vol dir que la farina és seca, necessitarà més líquid l'elaboració i per tant és una farina amb més força.

Emprant les farines que podem comprar a les nostres tendes, hem de tenir present que per una farina forta (la de la bossa blava de "Harinas de Mallorca S.L.", entre 10-13 % de gluten) emprarem aproximadament uns 6 dl d'aigua per quilogram de farina, i de la

fluixa (bossa vermella, entre 7,5 i 10 % de gluten) devers uns 400 grams per litre; ambdues per aconseguir la mateixa densitat en una massa de pa.

Per a què serveix cada farina?

- La farina 405 o farina de força és l'anomenada "farina de forn", ja que a l'ésser la de major contingut en gluten és amb la que obtenim pans més esponjosos i que més pugen.

- Les farines 550 o la 630 es corresponen amb la que anomenem "farina de pastisseria", són farines blanques per fer pastissos, encara que també són perfectament vàlides per fer pa.

- La farina 1050 o farina semi integral és una opció intermèdia molt bona per no utilitzar només productes refinats ni només productes integrals.

- La farina 1150 o semi integral de sègol, conté poc gluten, ja que el sègol és un cereal amb un contingut molt baix en gluten.

Farines de força o fluixes a l'hora de treballar?

L'elecció de cada tipus de farina pot variar els resultats que vulguem obtenir, des del temps de pastat, la quantitat d'ingredients que fem, o la "liga" de la pasta a l'hora de manejar-la.

Les farines de força, que com hem dit són les que tenen alt contingut en gluten, són les farines per panificar. Com més proteïnes té la farina, més fort i més potent és el gluten que desenvolupa durant el pastat. Com més gluten té la farina, més aigua absorbeix. I més temps de pastat.

Farines fluixes són les que tenen un contingut en proteïnes entre 7,5 i 10 %. Les farines fluixes desenvolupen un gluten feble, poc elàstic i no retenen bé el gas que es produeix durant la fermentació.

Absorbeixen menys aigua i necessiten menys pastat, també tenen poca tolerància a la fermentació, això vol dir que hem de vigilar molt el temps de tovat, sinó es passen de fermentació i l'elaboració es fa malbé.

De les farines en podríem xerrar molt més temps, i segur que ho farem en una futura sessió gastronòmica de dissabte. Però mentrestant, espero que amb aquesta petita explicació tingueu un poc més clara la diferència entre emprar un tipus de farina o un altre. Si voleu més informació sobre farines i pa podeu visitar a la web <http://www.cuinant.com/elllevat.htm> o <http://www.cuinant.com/temperaturafinal.htm>. També podeu enviar els vostres dubtes a parlemdecuina@hotmail.com. Bon profit i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

