

Parlem de cuina

Bolets (I)

Tal vegada aquesta no sigui la millor temporada per als bolets, però el cert que alguna coseta sí que podem trobar. Altres vegades ja n'hem parlat d'ells en aquesta secció, però no està de més recordar un parell de cosetes i descobrir qualche recepta nova.

Però per a poder gaudir d'una jornada de recollida de bolets i evitar que es noti el nostre pas per la natura i per, després, poder gaudir d'un bon dinar, cal seguir unes petites normes: 1- No agafarem cap bolet del que no estiguem plenament segurs de la seva comestibilitat. No valen cap de les normes que diem, «clàssiques», com per exemple si un bolet el provam en cru i té bon sabor és bo; o, si un bolet està menjat per cucs, és comestible. Aquestes tècniques no ens garanteixen un 100 % de fiabilitat.

2- No arrabassarem el bolet. S'ha de tallar el peu a 1 cm per sobre la terra, per a no destrossar el fong que resideix a sota.

3- No trepitjarem ni farem malbé cap bolet, malgrat creguem que no és comestible. Altres persones, animals o insectes, es poden aprofitar d'ells.

4- Transportarem els bolets recol·lectats dins paners. Així evitarem destrossar-los, i a més, ajudam a la disseminació de les espores.

5- Sols consumirem bolets joves i sans. Malgrat sigui d'una espècie comestible, l'edat, per exemple, els fa més indigests.

6- En cas d'haver consumit bolets tòxics, els símptomes poden aparèixer, a partir de les 4-6 hores. En cas de creure que es pateix una infecció tòxica anar al metge al primer símptoma: vòmits, febre, tremolors, etc, i si és possible

indicar quin o quins bolets s'han consumit.

Per avui us he seleccionat tres receptes de bolets que podeu elaborar-les en funció de les vostres troballes al bosc.

Uns consells culinàrics aplicables a tots els bolets:

1.- A l'hora de netejar-los, és millor fer-ho amb un pedaç humit o davall l'aixeta de l'aigua freda, no els deixeu mai en remull.

2.- Netejau-los sencers i no trossets.

3.- Si els heu de saltejar, feis-ho amb l'oli ben calent.

4.- Als cuinats, els heu d'afegir quasi al final, per a conservar el seu aroma.

5.- Es poden conservar assecats, o bé escaldats i dins pots bullits al bany maria.

Esclata-sangs amb tomàtiga

(*Lactarius sanguifluus*)

Ingredients per 4 persones:

Un kilògram de bolets sans.

Uns dotzena de tomàtigs de ramallet.

Mitja tassa d'oli d'oliva.

Sal i pebre bo.

Elaboració:

Netejarem els bolets cuidadosament, si són petits es poden deixar sencers, i si són grossos tallau-los en 4.

Pelau les tomàtigs i si són petites també les deixarem senceres.

Dins una pella saltejarem els bolets (si n'hi ha molts, ho farem en dues o tres vegades), un cop rossets afegirem les tomàtigs i seguirem ofegant. Assaonar i servir ben calent.

Gírgoles amb salsa de formatge blau

(*russula grisea*, gírgola de caboner)

(*agroclybe aegerita*, gírgola de poll)

Ingredients per a 4 persones:

1 kilògram de bolets nets sans.

1 cullerada de mantega.

¼ de copa de cognac.

½ litre de nata.

100 grs de formatge blau.

Sal i pebre bo.

Elaboració:

Netejarem els bolets i els farem a foc viu amb la mantega. Flamejar amb el cognac i reservarem. Dins la mateixa pella reduir-hi la nata amb el formatge esmicat, un cop lligada la salsa afegir-hi els bolets reservats, assaonar i servir.

Aguiat d'estruç amb brou i bolets

Ingredients per a 4 persones:

800 grams de carn magre d'estruç, una picada d'ametlla mallorquina pelada i torrada, pinyons i galeta picada, 400 grams de brou de d'au i un assortiment de bolets (secs o frescos).

Elaboració:

Tallau la carn a daus. Assaonau bé i un cop enfarinada la dorau dins una pella amb oli ben calent. Tat seguit afegiu el brou fins que tapi i a foc fluix la deixau coure mitja hora.

Afegiu-hi en aquest punt els bolets dessecats o saltejats si són frescos; juntament amb la picada. Rectifiqua de sal i deixau-ho coure uns 10 minuts més. Aquest plat es pot consumir tant calent com fred, i millor d'un dia per s'altre.

Bona setmana, bona collita de bolets.

parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández

Si pens és perquè visc

Cogito ergo sum



La meua mare, que em sosté als braços als 8 dies de néixer, i al costat la meua germana Catalina, de 6 anys.

«*Cogito, ergo sum*», pens, idè encara hi som. (René Descartes, filòsof francès, del qual aquesta famosa màxima ja es troba dins la retentiva històrica).

Amigues, amics, lectores, lectors dels meus articles:

Si em demanau quants d'anys vaig complir la setmana passada, amb tota veritat us puc respondre; idè n'he fets 89. Ara bé, no puc completar la resposta que sempre s'hi afegeix: «ai!, són dos dies la vida, què curta és, em sembla que era ahir que, essent un nin, m'ensenyaren que 2 i 2 fan 4».

I, per què dic això? Perquè mai en la meua vida he pujat en un tren d'alta velocitat, sempre he anat a peu i a poc a poc, o en bicicleta, envoltat de més de dues dotzenes de nins i nines, jovenetes i jovenets pujant una muntanya d'excursió, o jugant amb l'arena, a una platja verera la de mar, aquí o allà. D'infant, pels carrers de Sa Pobla, d'hivern amb bassots i fang, d'estiu amb pols i clots, fent redolar pilotes fetes per nosaltres mateixos, dels fils dels jerses ja foradats o fent ballar les baldufes que el torner ens feia davant nosaltres mateixos i del tamany que nosaltres volíem.

Als 11 anys, entr al Seminari de San Pere de Palma de Mallorca i, durant 14 anys, estudiant i educant-me, per etapes anyals, amb superiors i professors que estim molt encara ara, junt amb els meus condeixebles i altres seminaristes, (més de 300; just com ara que no sé ni a on està el seminari); mai no

agrairé la ciència que m'ensenyaren, però el que més ens infiltraren fou que la intel·ligència és per aplicar-la en tots els nostres actes i, així, conèixer la vida i cercar la veritat.

Ordenat sacerdot pel Bisbe, Mns. Jesús Enciso, (29-6-56) he servit des de les seves parròquies a set pobles, d'estils, en el seu mode de ser, totalment distints, entremesclat sempre de paraula, d'obra i d'activitats populars, amb els veïns, no tancat mai dins mi mateix. Entretant, als 28 anys, he travessat l'oceà fins arribar a Amèrica, per, durant un mes, predicar la «Gran Missió de Bons Aires» (1959) a petició de Mns. Enciso. Un mes per anar-hi, un mes predicant la «Missió» i un mes per retornar; què molt se m'obriren als ulls, en un món totalment diferent al nostre! També passà el Mediterrani, per servir com a vicari, a Roma, la Parròquia de Santa Marcella, sols al mes d'agost, durant 3 anys, per suplir Mn. Joan Soler, pobler, que servia eixa parròquia com a vicari, per pagar-se els estudis a la Universitat Pontificia i doctorar-se en «Teologia». Així podia ell descansar en el seu poble, en unes petites vacances estivenques.

Tants diferents contactes, prenint part, com tothom, com actor al «Gran Teatre del món», he hagut de tenir amb compte totes les conveniències i els inconvenients que podíem fer-me la traveta i obstaculitzar-me les meves aspiracions, els meus deures i les meves ambicions. Si el món té el seu «Gran teatre», necessàriament hi hauran de pendre part i actuar actors amb tantes i diferents màscares que a mi me fa plorar i riure al mateix temps. Ho dic amb tota consciència. Tantes d'històries dins la mateixa i estimada meua Església, dins la política, dins els pobles, que els fets que ahir eren pecats mortals, avui estan de moda; virtuts que abans eren exemplars ara ni se'ls miren. Els bons estaven a la dreta i els dolents a l'esquerra i, ara, n'hi ha de bons i dolents a cada banda, i, al centre, que dóna espai per tothom, els dolents ens mouen guerres i bregues, fent que ja no sabem qui té raó o la culpa, ni qui són els bons, ni qui són els dolents.

Tot aquesta adulteració i conturbament m'obliga a dir-me:

«Aquest món al revés no pot destruir nostra personalitat de seny i noble. Com conservar el que som? Què m'ensenyarà ser vell, tota vegada que *cogito, ergo sum*?»

Sols puc dir-vos que «ser vell» no és solament tenir la cabellera blanca i l'anyorança d'una passada vida, treballada de sol a sol. Ara en la meua edat de jubilació he de dir que sols tenc davant meu i veig (al meu redol) satisfaccions, alegria i felicitat; i procur ajustar-me i conformar-me a la realitat natural que la vida ens dóna.

En aquest moment no puc aturar-me a pensar (me posaria a plorar i m'obligaria a deixar d'escriure) amb tantes velletes i vellets, sols, silenciosos, deserts o en cadires de rodes, privants d'amor dels seus fills i filles, sense amigues i amics... Quina

pena!

Sí, que puc dir-vos, amb evidència, fet que ens posaria trists, voler el que de cap manera podem tenir, voler anar allà a on no podem, voler lluir-nos amb la cara resplendent i reeixida com de joves. De la mateixa manera puc dir-vos als qui hem arribat a l'edat de «gent major» que és bo, si pots, estrènyer-te amb les bones i grans amistats que has tengut d'infant, de jove, i de gran, i, entre nosaltres, fer-nos ressorgir les nostres «primaveres» plenes d'il·lusions i activitats dutes a bon terme amb el nostre treball i constància. Així jo ho faig aprofitant la tècnica de comunicació actual amb un amic de Sa Pobla, el dos de la mateixa edat, que de vegades em supleix en els articles del «Sóller», Guillem Muntaner, Doctor en «Teoria Crítica de la Societat»; també, amb un del tres, que encara «hi som», dels 13 condeixebles que ens ordenarem de sacerdots; i, ja asseguts al mateix sofà a Sóller, amb en Domingo Mateu, que compartirem activitats, jo a la Parròquia de Fornalutx, ell a la de Sóller, i, avui, esposos i pares amb fills i néts, d'una família. Sols anomeno els amics que hem tengut responsabilitats des de Parròquies. No em dóna temps, ni llocs assenyalar altres molt bons i grans amics amb els quals no aturam les nostres converses.

Per ser conseqüent, acab amb una poesia que em dedicà en Domingo Mateu, l'any 1971.

«Al meu bon amic Agustí Serra, el dia del seu sant»

Qui ho havia de dir?

Mare de Déu i quin glop:

viure, sumís, obeir,

no pensar, tenir el bec cop.

Oh servei, servir a qui?

Dempeus, guaitar altres cels pel finestró de la llei i esperar i mai no veure-hi els estels dels meus anhels. No hi ha cel per als rebels?

Tu que vius a la muntanya i, quan vols, baixes al pla, diguem si puc somniar trobar un pam de foganya, entre la serra i el mar, on el foc d'una altra Espanya junts puguem atiar. Gràcies Domingo. Són recods per no oblidar.

Agustí Serra Soler

