

PARLEM DE CUINA

Cuina i cinema

Avegades vas a veure alguna pel·lícula sense, en principi, massa importància, però un cop a la sala et sorprèn la qualitat, la trama i sobre tot el que sorprèn de veritat és trobar bon cinema.

Aquest és el cas de la darrera pel·lícula que he vist a la gran pantalla, acompanyat de tota la meua família: Kung Fú Panda. Dirigida per John Stevenson i Mark Osborne; i amb les veus (a la versió original) de Jack Black, Angelina Jolie, Jackie Chan, Lucy Liu i Dustin Hoffman. El film ens mostra les peripècies de Po, un ós Panda amant de l'antic art de lluita xinès, però que en principi no té gaire qualitats per a la seva pràctica. Que té a veure aquest film amb la cuina, hem demanareu? doncs que Po és fill del propietari, i cuiner, d'un restaurant de Fideus xinesos, i que durant la pel·lícula ha d'escollir entre la feina al restaurant del seu pare, i la seva gana desmesurada o accedir al món del Kung Fú.

Al final descobreix que la seva debilitat es convertirà amb la seva força.

Durant tot el film són abundants els moments que es dediquen a l'apartat gastronòmic de la vida de Po, ja sigui amb uns moments a la cuina del seu pare com la memorable lluita que duen a terme Po i el seu mestre Shifu, amb una empanadeta xinesa, que per cert s'anomena won ton, normalment són cuinades al vapor, encara que també es poden fregir (quedarien més semblants als rodets de primavera).

Sens dubte una bona pel·lícula infantil, però que als adults agradarà també molt, i si a més podem veure a un ós Panda fent Kung Fú amb un davantal de cuina i uns palets xinesos, pot ser una magnífica recepta per a un bon capvespre.

Recepta de WON TON:**Ingredients per a la massa:**

1 ou, un poc de sal, 250 grs de farina., 120 grams d'aigua i una cullerada de Maicena.

Elaboració:

Mesclau l'ou amb la sal, la maicena, la farina i l'aigua i empastau fins a aconseguir una massa homogènia i fins que no s'aferra a les mans. Un cop feta deixau-la reposar una mitja hora coberta amb un drap de fil. Posteriorment estirau-la ben fina i tallau peces quadrades d'uns 12 cm de costat.

Farciment:

Sofregiu ceba picada amb oli i sal, i un cop ben doradeta, li afegiu un bolets (o gambes) i carn picada de vedella. Assaonau amb sal i pebre bo i aromatitzau amb salsa de soja i un poc de gíngebre. Farcieu les làmines de pasta amb aquesta carn i tanqueu-les amb un poc d'ou batut. Coure la pasta al vapor uns 8/10 minuts. També es poden fregir.

Nota: els won ton poden servir-se com a aperitiu o bé servir-se dins del brou d'una sopa.



Bona setmana i ens trobam d'aquí a set dies. Podeu enviar les vostres col·laboracions per a aquesta pàgina a parlemdecuina@hotmail.com o bé visitau www.cuinat.com



Juan A. Fernández

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Els gests de l'harmonia

L'altre dissabte, caminant pel carrer de la Lluna sense objectiu fixa, més que fer el ritual de la passejada, trobada amb els amics, anar al mercat, cercar el Setmanari; vaig contemplar una escena que em va sorprendre. Un home portava a una padrineta, ja un poc retuda, en una cadira de rodes, ella ho contemplava tot. Al seu costat hi havia un al·lot d'uns deu anys, fa no fa, que menjava una flauta de xocolata i de tant en tant, agafava un trosset i li feia arribar fins als llavis, de la seva padrina em va semblar. Ho feia com la cosa més natural del món, que és com crec que s'han de fer aquests gests, sense cap tipus d'aparat. Veure aquesta escena em va reconfortar.

Ja sabeu que he escrit molt sovint denunciant molts altres tipus de disharmonia, però avui m'ha semblat molt oportú afirmar que existeixen molts sentiments nobles que a vegades ens passen desapercibuts i per això estem els poetes, els escriptors, i moltes altres branques artístiques que també serveixen per expressar-ho.

M'he proposat aquesta setmana anar cercant i escrivint sobre casos o escenes d'harmonia que pugui contemplar pels carrers de la nostra vall i vos asseguro que ara mateix de memòria en record bastant. Però el que vull fer, és obligar-me, al manco durant la setmana a no perdre-me cap que pugui arribar a veure. Llavors un per un, els descriuré i seran enmig de tanta inharmonia en el món, un bàlsam que ens reconforti i ens doni l'esperança de què encara podem salvar-nos de tanta brutícia, ignorància, repressió i barbàrie.

Per les nostres contrades els infants encara poden donar menjar als coloms de la plaça i juguen entre ells en una mescla de cultures i nacionalitats que donen un bon exemple als adults.

Ara que fa més calor, els vellets i les velletes surten a fer la caminada molt més tard. Quan el sol ja quasi es post, acompanyats per les guaridores, quasi totes elles de països llatinoamericans que segurament hauran hagut de deixar els seus vellets per venir a fer feina per aquí.

Les carícies, les besades, les abraçades sinceres ens humanitzen. Tan poderoses són que tenen la força per a

dissoldre el rovell de l'ànima. Amb aquestes expressions dels nostres sentiments, fem visible la nostra verdadera essència. Ells ens fan trobar bé, alegres quan som capaços de compartir sense esperar res més.

Aquestes mostres d'afecte si que són capaces de crear harmonia (en majúscules) en contra dels sentiments foscos: L'odi, la ràbia, l'enveja i la venjança que ens creen un malestar intern i sinó som capaços de resoldre'ls, amb el temps acabaran emmalaltint-nos.

Avui, amb la meua condició de terapeuta, m'ha vingut al cap parlar-vos una mica dels cristalls i les seves vibracions energètiques creadores d'harmonia. En concret d'un, ja que hi ha prou informació escrita i no descart sobre aquest i altres temes de teràpies naturals muntar qualche taller i/o seminari aquesta tardor.

Avui parlaré del cristall capaç de sembrar harmonia a les cases



i sent de debò que en cada cas n'hi hauria d'haver un. Em refereix al quars rosa que correspon a l'orgue del cor, transcendent el component exclusivament física. Dins l'acerb popular s'ha escrit molt sobre el cor i els dits i les frases són significatives i a més categòriques. Heu sentit dir moltes vegades: "té el cor més dur que una pedra" o per contra l'altra: "Té un cor que li vessa". Bé, el quars rosa harmonitza les relacions. A molts d'amics que han decidit viure en parella o s'han casat; el nostre regal

ha estat un cristall d'aquests muntat en una peanya de fusta noble encarregada a un mestre artesà. El quars rosa significa l'Amor incondicional. Aquesta mena d'estimació que dona sens esperar a rebre. Les altres formes són simplement contractes: "Jo et don a canvi de què tu em donis..." Aquell tipus d'amor, prové d'una completa llibertat, en canvi l'altra crea dependències que més prest o més tard, passen factura.

Us contaré un cas, que incluiu recordar-lo em posa els pels de punta i m'estarrufa. Tinc una amiga de fa estona que el seu fill era zero positiu i va desenvolupar la Sida. Durant aquell temps li donaren tant a ella com al seu fill tot el suport que estava en les nostres mans i intentarem (sense aconseguir-ho ja que ell havia tirat la tovallola) amb productes naturals combatre els efectes secundaris dels retrovirus que se li administrava que li havien deixat el sistema immunològic a zero.

La seva mare portava al coll un cor de quars rosa. En un moment del procés de la malaltia on es percebia que no ho trauria endavant (per mi no morí de la Sida, sinó del tractament, ja que tinc varis amics seropositius i que no l'han desenvolupada i mitjançant altres tipus de tractament, encara viuen amb una certa qualitat de vida), el penjant li va esclatar en infinitat de trossos. Havia fet la seva tasca acumulant al màxim de dolor i no va poder més. Havia ajudat a la meua amiga a què no li esclatés el seu de cor.

El comportament del cristall correspon a aquella mena d'amor de la que ha escrit, el que no crea dependències i és capaç d'entregar-ho tot. Incluiu arribant al sacrifici que ell va ésser capaç de fer per amor.

Com a cloenda de l'article, podria dir que la generositat que va tenir el cristall, em va donar una lliçó que he portat la resta de la meua vida i que no oblidaré mai, i que el món seria d'una manera molt distinta si aquesta mena de generositat fos un component bàsic de les nostres accions.



Josep Bonnin