

Si pens és perquè visc

Un plat de raïm damunt la taula m'ha fet pensar tot això

Molta poca fruita de nostra terra, damunt la taula de ca nostra, ens regala tant d'encant com el raïm.

Com també, pocs són els fruits que dins les nostres mans es deixin fer tantes continuïtats en profit nostre de gustos tants diferents a nostre bevent, dins el beuratge de vins en categories tant capricioses, dins l'agredolç d'aiguards trets del seu licor i en el regust de la flonjor arrugada de les panses confitades.

Digau-me si no és així, observant les resultes del vi.

El vi

Vins que, per una banda, fortifiquen la debilitat de l'home esgotat pel treball, i per l'altra, vins que maregen qui en beu de demés; vins que desperten les idees als esgotats de cavil·lar com se poden fer millor les coses; tot el contrari, de vins que fan perdre el coneixent i fan caminar de banda a banda, com "gats perduts"; vins que celebren l'amistat, alçant ben altes les copes entre amics, i vins que obliguen a rompre



l'harmonia, amb bufetades, en reunions serioses per resoldre problemes; vins que enriqueixen la família i la fan més riallera, i vins que, si no la separen, l'arruïnen fins a odiar-se a matar entre els parents. Vins, per desgràcia de molts, que fan perdre el cap als "gats per ofici", i aterren assassinant la dona.

El plat de raïm damunt la nostra taula n'és un símbol amb significat universal, lliçó servida generosament a totes les mirades i a l'estima de tots els homes, que demanen un bon comportament per fer un món millor. La unitat sols pot ser dins la varietat: en el raïm la varietat està en els grans; en l'home, en la varietat de mentalitats contraposades, en la varietat de categories socials, en la varietat de races, de creences, de cultures, de religions...

I, ara, anem a convertir l'oració gramatical d'activa a passiva, sobre les sumes i les restes que ens arriben del raïm, i passem a la despulla que nosaltres fem al raïm per arribar als nostres gusts, que ens vénen premsant el raïm per convertir-lo en la beguda capital que no pot faltar ni a la casa dels rics, ni a casa dels pobres.

Sense haver estat el raïm víctima de les trepitjades de peu de l'home, terriblement fortes, hores i hores, dins el cup, no pot haver-hi l'alegria dels dolls espumosos en les copes, celebrant festes i aniversaris, naixements i matrimonis, i, confirmant el "si, t'estim" de dos enamorats...

Sols ens és possible el gust saborós de les panses, a poc a poc ensucrades, quan el raïm s'ha tornat vell i arrugat, buit del seu licor. Sols ens és possible el bon conuiu en el món quan, après en assistir-nos prompte i en prestar-nos mútuament, ens donem la mà i caminem plegats blanc i negres junts. L'amor vertader, si es vol rebre, s'ha de donar.

Avui més que mai, en un món tècnicament tan avançat, unim tots els nostres esforços i afans per la pau del món, pel progrés de la cultura, per la defensa dels drets humans, per la igualtat entre l'home i la dona. Demanem que els cinc continents, entenent-se en totes les seves diferències humanes i cultural, s'intercanviïn els productes de llurs terres, comparteixin germanor, i comprenguin les seves tradicions, usos,

creences, mites...

Exclamem, davant els ulls dels poderosos i governants, dient-los que no siguin tan confiats amb el seu poder, perquè el poble ha deixat d'ésser infantil i ingenu; que no perdin el temps fermant els súbdits, penjant-los a uns fils, per remenar-los a la dreta i a l'esquerra, segons els vents de les seves voluntats, del seus partits, i vendre'ls, després, com objectes, a fires populars. Pensin que ells no són més que nosaltres, que d'home a home va zero.

Els vins i els raïms d'enguany no són els de l'any passat, però les parres queden. També nosaltres donarem pas a altres. Que els fills, que les generacions que vénen, estiguin de nosaltres orgullosos i no hagin de tirar per terra les nostres estàtues, o retirar les nostres fotografies de les sales, perquè les nostres monstrositats i injustícies comeses no retornin a la memòria històrica.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Cuina i música

Aquests dies hem celebrat la festivitat de Santa Cecília, patrona dels músics, i aprofitant l'avinentesa la sessió gastronòmica d'avui la dedicarem a la música.

I és que la música i la gastronomia tenen un lligam molt fort, de fet ambdues arts sempre han "col·laborat": música als banquets, espectacles musicals on el menjar era un actor més, i tantes i tantes vegades. Ja ho va escriure Santi Santamaría: "Cal recuperar i revitalitzar la memòria, cultural, musical, culinària. No podem apel·lar únicament al gaudi dels sentits, sinó que hem de dirigir a l'intel·lecte o, en cas contrari, el nostre cervell es convertirà en un òrgan mandrós".

Charles Gounod (foto de l'article, 1890)

Fou un compositor francès nascut a París el 1818. Als 21 anys va obtenir l'important Gran Premi de Roma. Va començar composant música religiosa. En el camp de la música per a teatre, després de diversos intents infructuosos, va aconseguir cert èxit amb Faust, Romeo i Julieta. D'aquesta manera va afermar la seva reputació d'autor líric i fina melodia.

El menjar que porta el seu nom són els *croûtons a l'Gounod*: torrades de pa untades amb salsa de tomàtiga, cobertes amb una capa generosa de xampinyons saltejats en saïm i 1 ou poché.

Recepta de croûtons a la Gounod

Ingredients: 6 llesques gruixades de pa de motlle • mantega • salsa de tomàtiga casolana • 50 grams de mantega • 300 grams de xampinyons frescs tallats a làmines • ous poché.

Elaboració: Untar la mantega sobre el pa, distribuir en una placa i torrar al forn. Preparar salsa de tomàtiga ben condimentada. Saltejar els xampinyons i mesclar amb la salsa de tomàtiga. Distribuir la preparació sobre els croûtons de pa i decorar amb 1 ou poché.

Joaquín Antonio Rossini

Compositor italià nascut a 1792. Va obtenir el seu reconeixement amb òperes com El Barber de Sevilla, La Italiana a Alger, La Ventafoes o Otelo.

Alguns dels plats que porten el seu nom són: "Tournedos a la Rossini amb paté de foie", o els Canelons a la Rossini fets amb un farcit de pollastre, cuixot i paté de foie gratinats al forn amb salsa blanca.

Canelons a la Rossini

Ingredients: Aigua • sal • oli • pasta de canelons • pit de pollastre • 150 grams de cuixot dolç • 1 llauna mitjana de paté de foie • beixamel • formatge ratllat • mantega fosa.

Elaboració: Cuinar en abundant aigua amb la sal i l'oli la massa per fer canelons. Escórrer, posar-los en aigua freda i després assecar-los amb un drap de fil. Picar fi el pit juntament amb el pernil cuit i ho sofregirem un poc. Afegir el paté de foie i banyar amb un poc de la beixamel. Assaonar i incorporar el formatge ratllat. Distribuir sobre els quadrats de massa i enrotllar. Col·locar en una font per forn i banyar amb la resta de beixamel, empolsar amb formatge ratllat i gratinar al forn calent.



Jacobo Meyerbeer

Compositor alemany nascut el 1791. Autor d'òperes romàntiques com La Africana i El Profeta. Un plat clàssic és l'Arròs Meyerbeer, i també molts menjars que en la seva preparació o com a guarnició porten ronyons de xot són anomenats Meyerbeer. És el cas de les brochettes Meyerbeer.

Brochettes Meyerbeer

Ingredients: Ronyons de xot ben nets • daus de panxeta fumada • Marinada: vi blanc • sal • pebre • una mica de mostassa • arròs blanc per acompanyar.

Elaboració: Enfil·lar en broquetes els ronyons alternant amb la panxeta. Fer una marinada amb el vi blanc, salpebrar i condimentar amb la mostassa. Banyar les broquetes i deixar macerar durant 20 minuts. Seguidament les torrarem a la brasa (o al forn) ruixant, de tant en tant, amb el suc de la maceració. Servir acompanyats amb l'arròs.

Nicolás Paganini

Compositor i violinista genovès de la primera meitat del segle XIX. D'un gran virtuosisme, va compondre 24 capritxos per a violí sol, sonates i concerts. El seu menjar favorit: cap de vedella amb salsa de tòfones.

Cap de vedella a la Paganini

Ingredients: Aigua • sal • 1 ram d'herbes aromàtiques • claus d'espècia • 1 bresa de verdures • 1 de cap de vedella.

Salsa de tòfones: tòfones fresques rentades i raspallades • mantega • sal • pebre • vi o xampany.

Elaboració: Cuinar el cap de vedella en una cassola amb l'aigua, la sal, els aromàtics, els claus d'olor i les verdures. Un cop cuita, mantenir-la en el líquid de la cocció. Salsa de tòfones: escórrer les tòfones fresques sense prémer, tallar a rodanxes i saltar en una paella amb la mantega. Salpebrar, incorporar el vi o el xampany. Cuinar uns segons, retirar i servir amb el cap de vedella.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

