

## PARLEM DE CUINA

## 6 anys al Setmanari Sóller

**Col·laboració especial Martín Berasategui**

"Els Aliments Transgènics", publicat el 4 de gener de 2003 fou el primer article que vaig escriure en aquestes pàgines ara fa 6 anys (tal dia com demà). 6 anys plens d'il·lusió i passió per la cuina, que han estat possibles gràcies a molta, moltíssima gent, tanta que si usés tot aquest article per a nomenar-los segur que no hi cabrien.

Pot semblar el tòpic que usen tots els columnistes, escriptors i gent de lletres, però el meu primer agraïment és cap a na Virgínia, sa meva dona, que ha corregit, criticat i revisat tots i cadascun dels més de 350 articles publicats. En segon lloc més que agraïment, és una sol·licitud de disculpa pel temps robat als meus 3 fills: Ariadna, Mireia i Jordi. Com no també vull donar les gràcies a l'equip de redacció del setmanari, per l'espai que em deixen i com no a tots els amics i col·laboradors que al llarg d'aquests anys han participat d'una manera o altre en fer de *parlem de cuina* una secció de tots i per a tots. I en darrer lloc, però quasi el més important, donar les gràcies tots els lectors i lectores que realment sense el seu suport tot això no seria el que és.

**Gràcies a tots i BON ANY 2009.**

Per a celebrar aquest aniversari i també per donar la benvinguda a l'any que comença, que res millor que una col·laboració de Luxe: **MARTIN BERASATEGUI**.

Martín Berasategui ja va col·laborar en aquestes pàgines durant l'any 2005 i ara l'he convidat a participar de nou per als lectors del Setmanari Sóller. Guardonat amb tres estrelles Michelin i reconegut a tot el món a les millors guies gastronòmiques, Martín Berasategui ofereix una cuina lleugera, imaginativa i elaborada amb tècniques impecables, oferint a tot el món una cuina Basca on es mescla el més tradicional com pot ser una típica Porrusalda o un llobarro amb salsa, amb plats de cuina més avantguardista com la recepta que us present i que ens ha enviat personalment per correu electrònic.

**MILHOJAS CARAMELIZADO DE FOIE GRAS, ANGUILA AHUMADA, CEBOLLETA FRESCA Y MANZANA ÁCIDA**

**Purè de cebolleta:** ½ kg de cebolleta limpia cortada en cuartos y ¼ kg de mantequilla.

**Ingredientes para un molde cuadrado de 27,7 cm x 27,7 cm y 3 cm de altura:** 1,1 kg de foie mi-cuit cortado en la cortadora al 5 (4-5 mm), 450 g de anguila ahumada, limpia y desespinaada, laminada en 2 partes y cortada longitudinalmente, 1 kg de cebolleta en crudo + 500 g más o menos de mantequilla, 3-4 manzanas granny-smith laminadas en la cortadora al 0,5 (1 mm) aproximadamente, limpias de pepitas, es decir, que cortaremos en la cortadora hasta que nos encontremos la pepita.

**Para el puré:** Cocer la cebolleta en agua con sal

aproximadamente 20 minutos. Una vez cocida, escurrir y secar en el horno 10 minutos a 180° C (teniendo cuidado de que los bordes no cojan color). Poner la cebolleta y la mantequilla en la termomix (en caliente), triturar (debe montar la mantequilla). Pasar por un fino y poner a punto de sal.

**Elaboración del milhojas:** 1) Cortar la cebolleta en juliana ultrafina, pocharla en blanco (a fuego suave con mantequilla sin que tome color durante 2 horas). Escurrirla y meterla en un trapo, que apretaremos para que quite toda el agua de vegetación. (Esto es superimportante, si no el milhojas queda blando). 2) Filetear el foie a lo largo de los lóbulos, en trozos de 4-5 mm de espesor (en la cortadora al 6,5). 3) Limpiar las anguilas de piel, espinas, sacar los lomos con cuidado y filetear cada lomo en 2 trozos a lo largo, para después meterlo en leche 24 horas para rebajarle el ahumado. 4) Cortar la manzana en rodajas de 0,2 mm de espesor (en la cortadora al 0,5) y volver a reconstruir la forma original de la manzana envolviéndola en film hasta su utilización (de esta manera nos evitamos que se oxide la manzana).

**Montaje:** Se trata de hacer un montaje de lasaña en la que empezaremos con una primera capa de manzana. Seguidamente cubriremos de cebolla pochada (no es conveniente demasiado), luego otra capa de foie mi-cuit cortado al 5 en la cortadora, le sigue manzana, anguila ahumada puesta longitudinalmente, manzana, otra capa de foie para terminar con manzana. Es decir, entre capa y capa pondremos la manzana. Y lleva una capa de cebolleta pochada, dos capas de foie y una de anguila.

**Acabado:** Cortaremos la porción correspondiente y la quemaremos con un soplete con un poco de azúcar.

Colocar una línea de puré de cebolleta sobre un platito, y al lado la ración correspondiente de milhojas quemado.

Juan A. Fernández



## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

## Des de la trona, Nadal sona

**D**ia 24 de desembre, nit de Nadal i a vint i cinc de desembre fum, fum fum. I tots els països de tradició cristiana celebraran el naixement del dit fill de Déu. A qui els mateixos països el tornaran crucificar milions de vegades, sens esperar ni que compleixi el 33 anys com diuen les sagrades escriptures. La cúpula de l'església catòlica també s'apuntarà a crucificar-lo moltes altres vegades i mentre nosaltres cantarem "Ara ve Nadal/menjarem torrons/ i amb una guitarra/ tocarem cançons"

**I jo, empeguèit em retiraré i esperaré que passi aquest temps dolç i ensucrat, on sembla que per uns dies tothom és bon al·lot i solidari; i que la resta de l'any aficarem als exclosos, marginats dins de la invisibilitat de sempre. Idò jo, no jug en aquest joc hipòcrita.**

Sé de ben cert que paraules semblant no és sentiran des de cap trona de les esglésies i no perquè ara mateix ja no s'emprin com en altres temps, ara ja tenim els faristols corresponents i els micròfons; sinó perquè no hi haurà cap capellà capaç de posar-se-les a la boca.

**A vegades m'he demanat que en pensaria Jesús, abans de convertir-se en Jesucrist sobre la celebració del seu naixement. Se sentiria representat pel nin Jesús provinent dels betlems napolitans?. Ben blanquet ell, quan el Jesús històric, més bé seria tirant a morenet.**

Que li semblaria veure el seu país natal ple de molsa i enfarinat? O veuria el seu país en una guerra civil sense fi. On jueus i palestins s'estan matant, els primers amb bastants medis que els altres.

**Que en pensaria Jesús del cap representant seu del Vaticà?. A vegades m'he imaginat una entrevista de Jesús i el sumo pontífex, però llavors ho he descartat, de segur la Guàrdia Suïssa i els cossos de seguretat del Vaticà no el deixarien passar, ja que si aparegués com realment seria, tindria la pinta d'un presumpte terrorista islamita.**

Betlem entre bombes i morts; entre assassinats d'un i altre costat. Betlem, terra de pau? Això pensaria? Tal volta hagués de sopar en un alberg i quasi segur que no trobés cap aixopluc massa presentable. **Vos imagineu a Jesús**

**presentar-se en un d'aquests sopars de gala, ca, homes, tampoc el deixarien entrar, no aniria vestit d'etiqueta.**

Bé, això em passa perquè a vegades pens en veu alta, i enlloc de xerrar tot sol, a vegades, malgrat tot ho faig, prefereix escriure i deixar al manco un testimoni de les meves idees una mica descabellades.

Jesús ha nascut i els pastorets canten enmig d'un paisatge de muntanyes de suro una mica enfarinades, rierols de paper d'albal, i qualque molí que té llumenetes i mou les aspes amb un motoret. Ovelletes, ànecs, pastors amb un feix de llenya, pescadors i pescadores a la vora dels rierols; qualque carro amb un ase que l'estira; alguna junta de bous que el pastor esperoneja i en algunes contrades el caganer. Llavors més enfora, i avançant un poquet cada dia, els tres reis d'orient, que li portaran encens, or i mirra. Ah, se m'oblidava, la cova també de suro i vetllant el bressol la verge Maria i Sant Josep acompanyats per l'ase i el bou que donaven calor al recent nat. I adalt la cova, com déu mana, l'àngel blau cel anunciant l'esdeveniment, amb el seu "Gloria Deis".

També a vegades se m'ha acudit una bona baralla entre els tres reis mags d'orient per un costat i el pare Noel repartint cops a dretre i sinistre amb el sac vermell ple de joguines. I és que la competència, és la competència i no en parlem ara que ens han ficat la crisi per pa i per sal i han estès el missatge de por com sempre.

**Per cert, quin banc devia finançar als reis d'orient; i al pare Noel?.**

Bé, també i per un altre costat també em podria imaginar que l'esperit olímpic presidia les relacions entre els reis d'orient i el pare Noel i es jugaran la seva preponderància en una carrera. Camells en contra d'un trineu estirat per cérvols, o renòs, això sí, sense fer trampes: tots per terra, no val fer volar els cérvols, tindria massa avantatge el pare-cocacola-noel.

No em prengueu de manera seriosa, però és qüestió del temps i també perquè no dir-ho de la meva edat. Un que a vegades li pega la vena i intenta llevar-se els llasts de

transcendència que molts pics són tan empenyadors. Contes de Nadal; i no vos pareix que Nadal és un bon conte?. Xinès? no, amics i amigues, en absolut. **A meam si es recupera el seu vertader esperit!**

"Hacia Belen va una burra, ring, ring/ yo me remendava yo me remendé/ Yo me eché un remiendo, yo me lo quité". Bé, al manco cantarem Nadales, i alguns hauran anat a la missa del Gall on La Sibil·la, una veu blanca, femenina o masculina, entonarà "... El dia del judici...", tot menant una espasa més gran que ell i vestit o vestida amb unes vestimentes semblants a les que es portaven a l'oracle de Delfos les pitonisses. Sacra o profana?, dic la vestimenta, no la celebració.

Vestits elegants pels homes i les dones, ara vuelve por navidad, coles a les perruqueries, i menjades copioses on cada cop que veig els menús que els restaurants ofereixen em dóna que si jo ho intentés, de segur que tindria problemes d'estomac i de digestió. Amb el temps, no és que sigui frugal; però he acabat distingint el fet de compartir uns menjars entre família i/o amics; i l'altre omplir la panera cosa mala.

**Anava a acabar l'article donant-vos les bones festes i desitjant-vos un venturós 2009, cosa que faig; malgrat l'aberrant acció bèl·lica de l'exèrcit d'Israel sobre la franja de Gaza, la qual condemno totalment. Podrien ser més de 500 persones assassinades i cents de ferides. A veure que farà la Comunitat Internacional, però de manera efectiva. Els diversos governs israelites han fet el que els hi ha passat pels dallonses amb el suport USA. Aquesta crítica, no exclou de condemnar les accions de Hamas, per la part que li pertoca.**

**Esperem que quan Barak Obama, agafi les regnes; canviï la política exterior imperialista i bel·licista mantinguda per Bush i els seus sequaces. Avui és un dia trist.**

Josep Bonnin

