

## PARLEM DE CUINA

## Llimones (II)

Tal i com ja varem fer la setmana passada, avui seguirem coneixent més curiositats i receptes d'aquesta fruita groga i ben nostra. Avui cercarem receptes de llimona en els llibres clàssics de cuina mallorquina.

Crec que no es pot començar un receptari sobre la llimona sense fer menció a la que és la beguda refrescant per excel·lència de l'estiu: la llimonada.

Pere d'Alcàntera Peña (1823- 1906) en el seu llibre de cuina Mallorquina es deixa la recepta de la llimonada:

(pàg 164) "Llimonada: sis llimones; una lliura\* d'almíbar, i després de cuit se cola, i se gela amb l'aigua corresponent".

Aquest mateix autor també es recomana de fer un bunyols de fulles de llimonera:

(pàg 117) "Fulles de llimonera: Faràs pasta clara de farina de xeixa\* ben recolada, prendràs pel capoll una fulla de llimonera de les que hauràs aparellades i netes bé de tota pols i mascara, la mullaràs bé d'aquella pasta i la tindràs dins la pella amb oli que bulla. En esser cuita, treuràs la fulla de la pella, la treuràs també de la pasta estirant poc a poc pel capoll i posaràs les fulles de pasta dins un plat amb mel i sucre"

Excloent d'aquest recull totes les vegades que Pere d'Alcàntera Peña usa la llimona com a condiment, tant a per plats salats com dolços, encara podem trobar més receptes on la llimona n'és l'ingredient principal.

(pag 132) "Llimones, poncirs, taronges agres i de la Xina confitades: Després de llevada la pelleta de damunt, no donant volta a la fruita, sinó anat des del capoll a l'ull, i tret el cor, en faràs trossos i los posaràs amb aigua sal forta per espai de vuit o deu dies. Després los posaràs amb aigua clara natural altres tants dies i la hi mudaràs dues vegades cada dia. Tendràs sucre clarificat i posat al punt de llisa\* i posaràs la fruita dins el sucre i bullirà algun tant. El sucre a causa de la humitat de la fruita haurà baixat el seu punt i per això cada tres dies bullirà el sucre amb la fruita tres o quatre vegades fins que la fruita hagi pres el color del sucre. El foc per a aquesta operació ha d'esser

lent, sols que bulla o entre cendra i caliu. Si la fruita ha de tirar en sec, la posaràs en sucre que tenga punt de ploma\* i si la vols amb suc, posaràs el grau entre llisa i perla\*. Però t'advertesc que has de fer la prova amb l'agulla per veure la fruita si és cuita o no, segons tenc dit".

(pag 149) "Llimoneta \*: per fer-ne 10 litres s'ha d'agafar a clovella de 15 llimones, 4 quilos de sucre, 4 litres i mig d'aigua i tres d'esperit de 35 °. Dins aquest esperit se posa amb infusió les clovelles de llimona durant cinc o sis dies. El sucre se posa en el foc amb quatre litres d'aigua, i se guarda l'altre mig litre per batre-hi un blanc d'ou i mesclar-hi quant estiga per bullir\*.

Després l'escuma, se deixa refredar, s'hi tira l'esperit amb les clovelles, se li dona color amb infusió de safrà i algunes gotes de sucre cremat, se filtra i s'embotella".

Notes i aclaracions :

Una lliura: 400 grams

Farina de xeixa: Es tracta d'un tipus de farina autòcton de les Illes, però difícil de trobar avui dia ja que no hi ha massa gent que la cultiva, és sols trobar a productors ecològics. Amb aquest blat antic, s'elaborava el pa moreno de xeixa, un pa molt comú aleshores.

Punt de llisa, ploma o perla: Fa relació a les diferents densitats que adquireix el sucre quant es cou passant des del punt d'almíbar, no mes en arrencar a bullir, fins al punt de caramel, quant agafa color bru. Usant un densímetre 8 mesurat amb graus baume) podem relacionar aproximadament els diferents punts de cocció del sucre segons la següent taula; sempre



mantenint una proporció del 45% aigua i 55 % sucre:

Llisa (30° baume)

Ploma (35° baume)

Perla (38° baume)

Llimoneta: Licor

Blanc d'ou: El fet d'afegir-hi un blanc d'ou ajuda a clarificar el líquid, ja que les partícules en suspensió queden adherides a l'ou i faciliten la seva retirada un cop que es filtra.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a una setmana amb més

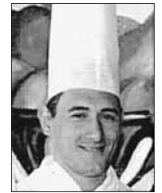
receptes sobre les llimones. Podeu enviar les

vostres suggeriments o comentaris a

parlemdecuina@hotmail.com, o bé podeu

visitar [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com).

(Fotografia Mireia Fernández)



Juan A. Fernández

## ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

## El sentit de l'humor i la lluita per canviar el món

Darrerament i malgrat a vegades no m'acompanyi massa, així i tot faig el possible ja que estic convençut que és molt saludable, el darrer que es pot perdre és el sentit de l'humor. Intentar, malgrat a vegades és difícil, capgirar les situacions "fotudes" i intentar treure d'elles el caire humorístic. Sinó, "morta na Linda i els set quissos".

Tot això ve, perquè farà una setmana, en un programa d'una televisió nostra, es xerrava d'una frase que s'empra molt a Mallorca. "Ja tenim la Seu plena d'ous" i el que em va fer més gràcia, no va ser la frase en si, sinó que feren el compte de quants d'ous cabrien a la catedral de Palma. Mai se m'hagués ocorregut fer el càlcul i com em donaven la feina feta, vaig parar l'orella i conseqüentment treure el meu bloc d'anotacions i la ploma. Resulta que pels metres cúbics que té la seu, i fent un càlcul del cubicatge d'un ou, n'hi cabrien uns cent noranta milions de dotzenes, i arrodonint, devers dos mil tres-cents milions d'ous. Inevitablement, tant la meua dona, com jo varem fer un esclafit de rialles, imaginant-nos tots els ous -complicat el procés d'imaginació- dins la seu.

Un cop començat amb una notícia una mica divertida, passaré al bessó del que volia escriure.

Ja sabeu que pens que hi ha bastants persones, gràcies a Déu, que amb el seu esforç, ja siguin coneguts, populars o desconeguts, amb la seva tasca hauran ajudat a canviar el món. Ja no dic de manera global, que si també, però han canviat el seu entorn i ha aconseguit que fora més harmònic. També dir que molts d'ells i d'elles, del que també n'he escrit, moriran en el camí de l'intent, i que la seva vida no serà en absolut en va, sinó tot el contrari, ben profitosa per l'èxit dels que creiem i lluitam i hauran deixat un testimoni de vida, no de mort, que és el que els esclavitzadors del món volen que creiem, que res es pot canviar i ens derruirem mancats de l'esperança del canvi. I no és així. A més neixen persones que agafen el rol, quan les altres finen, per a continuar la seva tasca, com és el cas de Vicent Ferrer, que ara em ve a la memòria. I a ells i elles, no els importa més



que seguir i continuar fent la tasca dels qui els hi entregaren el testí, per a continuar fent camí per aconseguir un nou món amb més harmonia del que el trobarem, al manco en el seu entorn. Molts lluitaren fins a la mort, sense violència, per aconseguir aquest nou món on la verdadera vida, sigui el seu paradigma, i impedir amb les seves possibilitats, que la fosca, la ignorància, la misèria, i l'esclavatge, estengués els seus dominis. Aquestes persones, es poden equivocar mil vegades, però està més que meridià, que les equivocacions, formen part intrínseca de l'acció i de la recerca. Qui no es mou, ni fa res, teòricament, mai s'equivoca. I no devem creure que les "equivocacions" ens debiliten, ans el contrari, ens enforteixen, ja que coneixem de bell nou, el que no devem fer o devem fer d'una altra manera.

La situació en que es troba el món, ens està obligant a tot un replantejament de coses i situacions. S'ha arribat a una crisi no conjuntural com altres, sinó estructural, el sistema en sí, no dona les respostes correctes a les necessitats de la població mundial. I a partir d'aquesta afirmació, les contradiccions del sistema es fan més notòries de cada vegada més. És necessiten nous líders, però d'una pasta diferent. Els vells paradigmes han començat a caure a trossos, des del financer, arribant al del consum.

L'especulació, "el pelotazo", les maneres econòmiques d'abans, no serveixen i s'ha vist i provat. Ara els governs precisen esser imaginatius per afrontar la situació i no ho són. Ho estan intentant arreglar amb pegassos, sense anar al bessó real de la situació que ha provocat la crisi. Sembla que l'avís, no els està servint de res. És com si un malalt amb la cama amb un inici de gangrena, tot el que se li donés, fos un antiàcid per fer millor les digestions.

Deix una afirmació de Francisco Longo, professor d'ESADE i expert en gestió pública, que feu en el programa "Singulars" del canal 33: "Vàrem inventar la política, per fer viable allò que és necessari" i una altra "Cal civilitzar el futur". També afirmà, i estic completament d'acord, que els polítics els hi ha faltat visió i coratge per a liderar la crisi.

I jo afegesc que les polítiques que esclafen un poc més als més dèbils, no en tenen de futur.

És ara quan els polítics han de mostrar el seu calat, i no el seu llautó. És ara quan la ciutadania els ha de posar a les cordes i demanar-los comptes, ja que tenen una responsabilitat, i que per a ella, així hauria d'esser, i per desgràcia no sempre ho és, han entrat dins del món polític. Ara també, es veuen si les sigles dels partits, corresponen de veres al que indiquen. Exemple, com un partit que es diu socialista, fa polítiques, corresponent a una social democràcia descafeïnada, on els drets adquirits pels treballadors, durant molts d'anys de lluita, estan a la corda fluixa. Al mateix temps, que també es veuen i contempen les accions dels diversos sindicats. Que pel meu parer, estan més preocupats en "nedar i guardar la roba", que amb les vertaderes accions que haurien de fer, per a representar de la millor manera, als que diuen representar.

Josep Bonnin

