

Parlem de cuina

Cuina hindú de qualitat, The Red Fort

Gratament satisfet, gastronomia de qualitat. Així podria descriure les sensacions que ens varen acompanyar durant tota la vetllada sopant al Red Fort II de Sóller. Un viatge a la cuina hindú, carregat d'aromes, textures i sabors que arriben de terres llunyanes.

Vedella Madras amb un agradable toc picant, Nan amb formatge (un pa hindú cuit dins el forn tandoori), arròs basmati, patates Bombay i altres delícies asiàtiques, foren les agradables notes del concert gastronòmic de la nit.

I es que la cuina asiàtica enganxa, ja sigui pel seu exotisme, per les sensacions que produeix un toc picant al que no estem acostumats o per la varietat de productes i salses que l'acompanyen. No podria acabar aquesta crítica gastronòmica sense fer menció al servei del Red Fort II; eficient, professional, i fent mostra de la coneguda hospitalitat del poble hindú, que fa que per uns segons et transporti a la mateixa vora del Ganges.

La gastronomia de l'Índia és de les més variades del món, degut segurament a que és herència d'una història de 5000 anys, durant els quals diversos grups culturals han interaccionat amb el subcontinent, i de la importantíssima influència de la religió i amb filosofies molt esteses que cerquen no fer sofrir els animals, cosa que es tradueix per un predomini del vegetarianisme (encara que també hi hagi plats de carn i, a les localitats costaneres, de peix i marisc). Així, aquesta cuina es caracteritza pels plats a base d'arròs, de llegums i de verdures estofades, acompanyats amb salses fetes

amb curris diversos i olis vegetals. També en són típics els aperitius fregits i els pans sense llevat, així com l'ús de condiments i espècies en gran quantitat i varietat. Els dolços poden estar perfumats amb diverses espècies, i les begudes predominants són el te, la llet de coco i el iogurt, entre d'altres. Gran part de les espècies que coneixem, el seu ús i tota la cultura que envolta a la seva utilització, són originàries d'orient. Cal remarcar també que han estat moltes les cultures d'arreu del món que han donat una gran importància dins la vida quotidiana a les espècies, i els condiments en totes les cultures han tingut un valor molt important dins la vida quotidiana, fins tal punt que algunes espècies, tals com la sal i el safrà han estat emprades com a moneda de canvi. L'ús d'herbes aromàtiques dins la cuina ja era ben conegut a l'antic Egipte i el Mediterrani era ben ple de vaixells que transportaven aquestes valuoses càrregues. A finals del segle X es va descobrir a Europa l'ús del pebre bo, avui tant emprat dins la cuina; un segle després s'introduïa, també a Europa, el clau i la nou moscada, així com la canyella, totes elles procedents de la cultura oriental.

Pel que fa a la seva utilització podríem dir que sempre és millor emprar aquests ingredients sencers que picats o mòlts, o si s'han d'emprar així, convé usar-los tot seguit, ja que part de les seves propietats organolèptiques (olis essencials, aromes, sabor) desapareixen un cop triturats. Per això convé comprar les espècies en petites quantitats, i usar-les amb moderació ja que abusar d'elles també pot perjudicar el

resultat final. Millorarem la conservació d'aquests productes si els mantenim dins recipients hermètics, a llocs secs i allunyats de la llum solar.

Nosaltres usam com a potenciador de sabor o condiment més habitual la sal, però si per necessitat o curiositat la volem substituir, podem usar els següents productes:

Per a sopes: en lloc de sal; all, llozer o ceba, nou moscada o curri.

Per a les verdures: en lloc de sal; estragó, comí, clau, nou moscada o curri.

Per a la carn: en lloc de sal; all, romaní, moradux, orenga o pebre bo.

Pel peix: en lloc de sal; all, pebre bo blanc, llimona, vinagre o julivert.

Consells per a l'utilització d'espècies i condiments

1) Si és possible no empreuem el pebre bo negre per al peix, ja que el gust del peix amb pebre bo (si aquest és excessiu) és molt semblant amb el peix en mal estat. Podem usar llimona, all, mostassa, vinagre o taronja com a substituïts del pebre bo pel peix.

2) No convé afegir els condiments i les espècies al principi de la cocció o si aquesta a d'èsser molt forta, ja que perdrien les seves propietats. És millor posar-les als darrers moments per a poder assaborir-les



millor.

3) Millorarem el resultat de les elaboracions si, en la mesura del possible, deixam els ingredients marinats o amb adob amb les espècies i condiments. Per exemple, si hem de torrar unes costelles de xot, podem deixar-les amb un poc d'oli, sal, llimona i unes branquetes de romaní, unes dues hores dins la gelera, per després escórrer-les bé i torrar-les.

Bona setmana i fins dissabte que ve.

Namaste. Bona Fira i Bon Firó.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

A Sóller m'hi sento poeta agraït

Sóller, per ésser la que és "única", frueix d'una primavera color taronja, dins la intensitat d'un verd oliva. La brisa que l'envolta és suau, plàcida, tranquil·la. Després d'un hivern, tant si les pluges han estat a comptagotes (ho ha estat el d'enguany), com si ho han estat a poalades grosses seguit seguit, la nostra Vall se desperta abastament fresca, florits els nostres rosers, fent gala de les primeres poncelles que no deixen de perfumar els nostres carrers. Quan les nostres muntanyes s'han vestit de fulles de totes les tonalitats i els cimels de les oliveres s'omplen de rapa, un oratge, com regal diví, fresc i sa, trempa la temperatura i fa del nostre clot la Vall més generosa i més acollidora del món.

A casa nostra la primavera es torna com els infants que juguen i juguen i mai no es cansen; com els ocells que canten del matí fins al vespre amb noves tonades, sempre novelles.

Sóller és un bressol de noblesa, de bellesa, de bondat. Les muntanyes, a l'abast de les nostres mans, li fan d'arrambador, amb riarols i torrents, fonts i fontanelles que, ajuntant-se una vora l'altra, xiuxivegen murmuris d'amor i d'esperança. Haveu reparat que la coreografia que descriu

el contorn de la nostra Vall ens dona la figura d'un vaixell luxós, parat per sortir a surar mar endins, des d'una badia, plàcida, el Port de Sóller- un tros de cel, caigut dins casa nostra?

Sóller és l'únic poble de Mallorca, inclosa la ciutat de Palma, que el travessa una joguina entremaliada, el tramvia, entremesclant-se amb la gent per la plaça i els carrers. Els nostres avantpassats foradaren en trossos la muntanya perquè, ben asseguts, veïns i no veïns, dins un tren, poguessin contemplar, amb somnis i sorpreses, per la dreta i per l'esquerra, meravelles que sempre havien estat ocultes dins les fondalades misterioses de nostra serralada màgica. Així, a peu pla,



travessa muntanyes el tren de Sóller, símbol de nostra ciutat.

Dins nostres passatges, per vies i carrerons estrets, deturam el nostre pas per contemplar cases senyorials, emmirallats. Les cases són totes pulcres, com si es preparassin per anar a les festes de plaça, amb frontís d'artesanía, amb façanes de noblesa heretada.

Entre les joies d'art major gaudinià tenim la nostra Parròquia, de la que no serè jo que m'atreveixi a descriure el seu valor i estimació. Prou historiadors tenim de temps anteriors i d'ara que, fil per randa, ens contem el seu historial.

N'hi ha més de pedres precioses dins Sóller, però no tenc ull assequible per recomptar-les, ni lloar-les, ni pas per poder dopar-m'hi amb elles.

Digau-me, què és el que no tenguim Sóller?

És terra de poetes, escriptors, biòlegs, pintors, músics, historiadors, arqueòlegs, ceramistes, arquitectes. Patrocinadors de l'art, de la ciència, de la cultura, de la nostra llengua, de la notícia. Tenim "el Casal de Cultura", el "Museu Modernista" de Can Prunera i el "Museu de Ciències Naturals, Jardí Botànic".

És terra de folkloristes que reuneixen dins el cor de Sóller els balls tradicionals de tot el món, essent la nostra dansa l'ànima que aixeca l'alegria i l'amistat entre nosaltres; de grups de teatre d'actors professionals i de "colles de dimonis" espectaculars, que juguen amb el foc, com amb foc juguen dins l'infern els dimonis.

La Cooperativa de Sant Bartomeu uneix tots

els pagesos per conservar la frescor de l'origen dels fruits de nostra terra. Amb més afecte l'oli d'oliva.

Terra n'és de bisbes, canonges i capellans que han donat llum dins nostra Església i d'un missioner i una poetessa camí de presidir un altar, canonitzats "Sants". Terra n'és d'un periòdic, el "Sóller", que ha sobreviscut 130 anys i, encara té vida de fadrí jove que no s'ha casat mai amb cap ideologia, ni política, ni religiosa, ni de barris separatistes, sinó sempre ha estat a favor del poble, de la Vall.

M'agradaria, si jo fos entès, remarcar, nom per nom, un per un, tots els personatges sollerics meravellosos, i, particularment, els que fa poc temps que el poble de Sóller els ha fet l'honor de concedir-los l'agraïment anomenant-los "Fills Il·lustres". Però, sí, felicitaré el ceramista, amic meu de sempre, Lluís Castaldo, que, en aquestes festes de la fira, Sóller el festeja, amb mèrit molt merescut, "Fill Il·lustre". Procuraré abraçar-lo personalment.

Estim Sóller. Jo no som solleric de naixement, però enguany fa 50 anys que hi visc actiu entre Fornalutx i Sóller i, quasi des del primer any, hi escric damunt el nostre setmanari. Fornalutx i Sóller són per mi les dues cares de la mateixa moneda. Agraït, avui, us dic el que em surt del cor. Molts d'anys, sollerics i gràcies. M'hi sento feliç.

Agustí Serra Soler

