

Si pens és perquè visc

Dites dels clàssics llatins, lliçons per al nostre dia a dia (I)

Una relaxació, que perdura durant més de 25 anys, que te dissipa i entretén, i et fa passar el temps, obrint-te forats de murs que te donen per mirar i per veure el comportament de l'home més enllà de dos mil anys, no se pot deixar així com així. Això és el que me passa a mi que, durant el dos mesos d'estiu, us dono a conèixer dites dels clàssics llatins o grecs fa més de dues dècades, afició que diverteix, segons me comuniquen, molts lectors i que a mi me recrea cercant-les.

Enguany, com l'any passat, i com l'altre i l'altre... aquí les teniu amb el text original per donar-los més força. I, si me ve al cap, en faig algun comentari.

Dites dels clàssics llatins

* *"Servitus postremum malorum omnium reticentia populi in posterum difert familiam"*.

[Ciceró - (106-43 a. C.)]

Tenir la gent sotmesa a una esclavitud és el pitjor de tots els mals i el silenci del poble i la seva tolerància condueix, a la llarga, a una confusió desfigurada.



* *"Quamquam bibliothecam corruiere currassent, historia curiosa vero surrexit"*. [Plinio Secund - (més o manco sobre 23-79 després de Crist)]

Encara que vulguin tancar la boca dels mitjans de comunicació i esborrar-ho dels llibres, la curiosa història, que grata a on sigui, tot ho fa ressuscitar amb el temps.

* *"Abdicaverunt consules, omne instrumento pro populo direpto, familiis abductis, abdicato, usque ad capulum, ordine"*.

[P. Virgili Maró - (70 - 19 a. C.)]

Han dimittit ministres, senadors, governants de tota categoria després d'haver fet trossos els fonaments, enfonsades les famílies fins a una pobresa que fa llàstima, dins un desordre de discussions i bregues entre ells mateixos.

* *"Inter eas moras promissa expectare?; quae tantae disturbance tenuere moras?; Irae temporum haut ipsa morae fratae"*.

Que molt temps fa que esperam siguin realitats tantes promeses anunciades? Quins són els malfets, quines les mentides, quines les mans negres que han fet rics els governants i pobres els pobles? Pot ser siguin tantes baralles, tants d'enfrontaments, tanta adversitat entre ells que el temps mateix no ha estat capaç de posar-los d'acord, que fan que ens quedem enganyats, no complides les promeses.

* *"An, igitur, sunt beati qui homines interficiunt contra humanitatem? Mihi"*

contra videtur miseri abobinabiles".

[Ciceró - (106 - 43 a. C.)]

Així, doncs, és possible creure que aquells que provoquen guerres i desgracien la humanitat siguin feliços? A mi me sembla que són uns miserables desgraciats que no viuen, ni deixen viure, viuen desesperats pensant com podran fer més mal als altres. Són uns miserables malnats que no mereixen viure.

* *"Pignore fictitia animos officii proefectorum devincit pro populo"*.

[César - (segle I abans C.)]

Amb propines fictícies (dipositades en caixes anomenades "B" i repartides fraudulentament) converteixen les obligacions que té l'Estat a favor del poble amb impostos que l'oprimen. (Vençut el poble, ja surt al carrer, demanant els seus drets i que li retornin tot el que li han robat).

Tret de les "Qüestions naturals" de Sèneca

"Genera fulgurum tria ait Natura Consiliarium, Autoritatis, et qual Status dicitur. Consiliarium ante rem fit, sed post cogitationem; Autoritatis est ubi post rem factam venit quam bono futuram malove significat. Status est ubi quietis nec agentibus quicquam nec cogitatibus quidem fulmen intervenit, aut minatur, aut promittit, aut monet".

La mateixa Naturalesa ens aconsella quan ens diu: existeixen tres classes de llamps: "els que ens aconsellen"; "els que ens obliguen a creure"; i els que anomenam "normals". "Els que ens aconsellen" se produeixen abans de les tempestats i que ens donen temps per preparar-nos per guardar-nos d'un mal tems; "els que ens obliguen a creure" es produeixen durant les tempestats dels que aprenen sobre el Bé i el Mal; "els normals" són els que ens saluden a tots siguem bons o dolents, treballem o no treballem i ens obrin camins amb consells per esser millors".

Sèneca, literat, filòsof, escriptor, hispanoromà. Va néixer a Còrdova (Espanya) al segle I abans de Crist. Fou preceptor de Neró, contra el qual més tard conspirà, per la qual cosa aquest emperador l'obligà a matar-se obrint-se les venes al final d'un banquet.

Expressions llatines

- *"Tu quque, fili mi?"* - També tu, fill meu?

- *"Vade mecum"* - Vine amb mi. (Donam aquest nom a la plagueta manual que tenim sempre a mà per consultar els quefers diaris).

- *"Tibi dabo"* - T'ho donaré. (Nom d'un pujol de Barcelona, històric).

- *"Ubi tu Caius, ego Gaia"* - On siguis tu Caio, jo, Gaia, hi seré. (Frase de promesa que l'esposa deia a l'espòs quan entraven per primera vegada, a la nova casa que seria casa seva).

- *"Homo homini lupus"* - L'home moltes de vegades és un llop que se menja els altres homes.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Tècniques i maquinària d'avantguarda a la cuina (i II)

Roner

Seguim parlant, com la setmana passada, de "nous estris i tècniques". Una de les altres màquines relativament noves a la cuina és la Roner, que per associació quasi sempre va acompanyada de la màquina al buit.

Per definició podem dir que la Roner és una màquina que mitjançant el control de temperatura d'un bany maria, entre els 30 i 80 graus, ens ofereix la possibilitat de fer coccions a baixa temperatura. Amb això s'aconsegueixen textures i sabors molt delicats i intensos.

Originàriament aquesta màquina s'utilitzava en biologia i a la indústria mèdica i va ser adaptada al món de la gastronomia per Joan Roca (Celler de Ca'n Roca). Com ja he dit, permet coccions a baixa temperatura estables i per aconseguir perfectes resultats s'ha de combinar amb productes envasats al buit. El funcionament es basa en coccions lentes, on el producte no està en contacte directe amb l'aigua i conserva totes les seves propietats organolèptiques. Primer hem de preparar el producte, ja sigui assaonant-lo, marinant-lo o simplement aromatitzant. Després s'envasa al buit dins una bossa tèrmica i es procedeix a la seva cocció a temperatures per davall el punt d'ebullició. Per a posar alguns exemples:

- Llomillo de porc poc fet cuinat a 55°C durant 18 minuts.

- Carrilleres de porc 70 °C - 8 hores.

- Llengua de vedella 65°C - 24 hores.

Cal a dir que aquestes temperatures són totalment orientatives i que cada recepta posseeix les seves peculiaritats.

Rocook

També de la mà de Joan Roca, ens arriba l'evolució de la Roner: presentada fa poc menys d'un any es compon d'una placa d'inducció, un sensor de temperatura de cocció i una sonda de temperatura, a més Joan Roca ha publicat un llibre, hi ha una App, un web amb cursos i receptes de cuina al buit amb Rocook. Tota una revolució en tècniques de cuina. Si us demanau què té d'interessant cuinar a baixa temperatura, pensau amb lo saborós que resulta un cuinat de cuina tradicional, cuinat al "xup xup".... doncs amb aquestes màquines encara es pot arribar un poc més enfora, es pot millorar la tècnica envasant al buit i / o aplicant la baixa temperatura a tot tipus d'elaboracions culinàries. La cuina a baixa temperatura és actualment una de les tècniques de cocció més utilitzades en els restaurants, podent aplicar-se a tot tipus d'aliments, hortalisses, peixos, carns... i és que es tracta del mètode de cocció menys agressiu per als aliments, el que més respecta sabors, textures i propietats nutricionals.

Com afecta la cocció a baixa temperatura als aliments?

La carn en ser exposada a les baixes temperatures durant un llarg període de temps, sol oferir textures més toves després del cuinat. En general se solen emprar talls de carn de major duresa que després del procés queden molt tendres. Mitjançant la cocció a baixa temperatura s'aconsegueix

que les carns retinguin els seus sucus - quedant més sucoses- i també s'aconsegueix que els cartílags i tendons quedin gelificats, sent així tendres de veritat. En altres tècniques com el rostit, la carn perd els seus sucus durant la cocció i els sabors es dilueixen passant al brou o al suc.

Això també funciona amb els peixos, encara que amb temps de cocció molt més curts, i també en les llegums, que queden tendres i saboroses després de la seva remullada tradicional i posterior cocció a baixa temperatura. Els ous també es poden cuinar a baixa temperatura. L'inconvenient més gran d'aquest tipus de cocció o tècnica és que necessita molt de temps. A més, tan llargues coccions -una carn de porcella pot exigir 48 hores de cocció per posar un exemple-, poden comportar una extrema vigilància o generar intranquil·litat per si alguna cosa es crema, deixa de funcionar l'aparell o es fa malbé el menjar.

Després del procés, els aliments estan al punt, falta només refredar i ja podem guardar-los en fred o congelats, o directament servir. Tot això ho podem fer dins de la pròpia bossa en la qual s'han cuinat. Així, quan ens facin falta o no ens ve de gust cuinar -n'hi haurà prou escalfar-a la mateixa temperatura que els hem cuinat- els aliments -després descongelar en el seu cas- i servir-los.

Quan es cuina a baixa temperatura cal tenir en compte que cuinar un aliment i mantenir-lo a temperatures per sota de 65 o 70 graus pot ser fins i tot perillós, en el sentit que a baixes temperatures s'incrementa la possibilitat de desenvolupament de bacteris que poden danyar els nostres ingredients. Per aquest motiu és important fer els preparatius aïllant els aliments de manera que no puguin contaminar, o cuinar-los a temperatures per sobre aquestes. El millor sistema és envasar l'ingredient en qüestió al buit -sol o amb els seus condiments- i després ficar-lo en un bany d'aigua que transmet de forma uniforme la calor, perquè es cuini lentament a la temperatura programada.

La llarga cocció dins de la bossa de buit fa que els aliments quedin molt humits en haver cuinat en els seus propis sucus. S'ha de tenir en compte que com la cocció es fa a baixa temperatura, no es donen les reaccions de Maillard que caramel·litzen la superfície dels aliments donant-los aquest bonic color daurat (cosa que a mí tant m'agrada). Per això, un cop traïem els aliments de la bossa de buit després d'haver cuinat molt de temps a baixa temperatura es fa necessari regenerar-los. Després de recuperar la temperatura de servei -deixant-los en remull a la temperatura adequadament- hem de daurar els aliments passant-los per la planxa, escalfant-los amb salsa dins una paella o posar-los en la salamandra per donar-los un color i aspecte més agradable.

Bona setmana i bon profit.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

