

PARLEM DE CUINA

Anam de Fira

Aquests dies es comença a fer feina per a organitzar la Fira de l'oli i del Gerret, que es durà a terme el darrer cap de setmana de novembre a Sóller, que enguany presentarà com a novetat més important el canvi d'ubicació, passant a celebrar-se a l'Avinguda Juli Ramis.

El perquè del canvi d'ubicació ve donat per la proximitat de les dues tafones existents a Sóller (Can Det a l'avinguda Juli Ramis i la Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu, a sols 100 metres de l'anterior), facilitant així al visitant que pugui veure l'elaboració d'aquest producte tan nostre.

Un altre punt a destacar serà que el divendres es realitzaran una sèrie d'actes al port, encara per determinar, però que segur que faran gaudir a més d'un.

Per anar fent boca mentre esperem la Fira aquí us proposo uns quants apunts sobre el gerret (Spicara smarís i spicara maena), un peix molt gustós i sobre tot econòmic.

El gerret pertany a la família dels centracanthidae compta a més de 200 espècies diferents, que habiten principalment a l'atlàntic oriental i al mediterrani. Gerret, xucla o gerret anglès son tres exemples de la varietat d'aquesta família. Ja des de l'any 1500 trobam escrits que parlen del peix anomenat "gerres" i que fàcilment podem associar al gerret actual.

Un dels principals handicaps del gerret, es la seva petita mida (10-12 cm) i les seves espines gruixudes; que fan que sigui mal de consumir si el volem presentar torrat, escabechat o en una altre elaboració amb presentació sencera. Per això el millor consell que us puc donar, per a aquells que "no volen menjar peix perquè té espines" es que us animeu a desespinar els exemplars més petits abans de cuinar, operació que amb un poc de pràctica es pot realitzar amb pocs segons i que garanteix ja d'entrada un satisfacció alta del resultat final. El gerret també és excel·lent per a fer un bon brou, elaboració que no precisa desespinar-lo prèviament.

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Vàndals i la vida: Un cúmul d'oportunitats

Dilluns passat, dia 8, vaig decidir reposar els nombres de telèfon que deixa davall de la publicitat de la nostra consulta que vaig deixant penjada a qualque tauló d'anuncis, o a qualcuna façana de botiga- si em donen permís. Estava quasi al final del carrer de la Lluna i n'havia reposat uns, quan em vaig trobar una amiga i en front del mateix anunci vàrem empatar la xerrada. Un gorà d'aprop de 13 anys, vaig veure com anava arplegant tots els nombres de telèfons i esclafant-los i rompent-los. Indignat els hi vaig prendre de les mans i malgrat em vaig comedir, després d'una bona repassada, li vaig amollar: Cap d'ànnera.

Més tard el me vaig tornar topar i el vaig seguir una mica a veure si seguia fent de trapella. Ell es regirà varies vegades fins que comprova que ja no el seguia. Sabeu que sempre he al·legat a favor de la joventut i que segons quins tipus de notícies manipulades que els volen posar a tots dins del mateix sac, com els dolents de la pel·lícula; ja que si n'hi ha que estan ineducats, en molts de casos és, perquè els pares han passat olímpicament i no han exercit la tasca pedagògica que els pertocava. També, s'ha d'afegir, que existeix un sistema social i econòmic que a vegades no ajuda gaire, debut als valors que, segons quins mitjans de comunicació: TV, cinema, videojocs, solen transmetre.

Els problemes de comportament; drogues, agressivitat, manca d'acceptar unes normes, etc, no neixen de davall d'una col. A vegades la insatisfacció pot provocar moltes coses. Em sembla que passarem d'una disciplina ferrea, al manco la que jo vaig viure, a un tot val i tot està permès. Ens hem botat el camí d'enmig i ara paguem les conseqüències.

Si hagués cobrat una pesseta per cada minut de diàleg amb el meu fill per arribar a consensos, ara seria multimilionari. Traspassà la papereta de l'educació a les escoles és un autèntic error que amb el temps ho

El gerret, com la resta del peix, s'ha de consumir fresc i la millor manera de comprovar la frescura del peix es seguir aquestes petites indicacions: A l'hora de comprar-lo fixau-vos amb el color que ha d'ésser viu i brillant; les ganyes han d'ésser ben vermelles i sanguinolentes, l'olor a d'ésser agradable i la textura de la carn a d'ésser dura a la pressió del dit.

Per a condimentar el gerret podeu fer-ho amb llimona, all o fins hi tot vinagre. Desaconsello el pebre bo negre per a qualsevol tipus de peix.

Trieu l'elaboració que trieu segur que amb un bon grapat de gerret fresc de Sóller el resultat no us decebrà.

Així que mentre esperem la Fira de l'Oli i del gerret de Sóller, us proposo un seguit de fires i esdeveniments gastronòmics que es desenvoluparan a les properes setmanes. Abans d'acabar aquest més (el darrer cap de setmana) podem anar a Cala Ratjada (dia 28) a la Mostra de la Llampuga 2008 o a Binissalem a la Mostra del Vi i Fira des Vermar, dues propostes que ben segur aconseguiran molt de públic com en passades edicions.

La segona setmana del mes d'octubre (del 8 al 12) la proposta és TaPalma, que enguany repeteix el mateix sistema de mostra que estrenà l'any passat. Si els dos primers anys (2005 i 2006) Ta Palma es dugué a terme en el recinte del Poble Espanyol, l'any passat i aquest la mostra ofereix 4



rutes gastronòmiques per a passejar i degustar les més exquisites tapes.

Les rutes que es proposen són: Centre de Palma, Zona Santa Catalina, Zona, La Llotja i Plaça d'Espanya. A més torna el concurs de Tapes i Pinxos (3a edició) que ben segur ajudar a gaudir encara més dels 5 dies que ens proposa l'Associació de Restauració de Mallorca, organitzadora de TaPalma.

Podeu trobar més informació, així com plànols i ubicacions dels locals adherits a <http://www.tapalma.es/>.

Bon profit i bona setmana. Podeu enviar les vostres propostes a parlemdecuina@hotmail.com.

Juan A. Fernández



pagaran els mateixos pares que ho facin.

La convivència, el diàleg, el respecte als demés i al que constitueixen o fan els demés (exemple dels nombres de telèfon) s'ha de començar a les primeries. A la plaça de la constitució hi ha elements amb monopatinats i amb bicicletes que baixen a tota velocitat pel carrer, que és boten la normativa, se'n rifen de la policia i vos podria assenyalar i possiblement poc m'equivocaria, els que han començat la carrera per arribar a delinqüents comuns. Segueix sense donar-los la culpa sencera, ja que a qui s'hauria d'estirar de les orelles i (butxaques a lo millor així reaccionarien) és als pares que han abandonat les seves responsabilitats.

Avui volia que l'article tractes sobre les pors i els missatges de por que ens dona el sistema, perquè no ens muguem i he fet una petita introducció que res hi tenia que veure: Entendreu que el fet que em va passar em va semblar que s'ho mereixia.

Vaig per feines.

Enganxant una mica amb el darrer article, volia exposar que cada dia es troba una oportunitat de canviar la nostra situació de vida, si aquesta no ens agrada.

Vaig conèixer un amic que als seus 45 anys, respectat i amb una bona feina i un bon sou, mentre estava realitzant un acte social que li requeria la mateixa (un sopar de celebració i lliurament de guardons) li va dir a la seva dona: "No sé que collons faig aquí". Duia 18 anys treballant a aquella empresa. Sembla que l'univers va agafar en consideració la queixa exclamativa i en 6 mesos es trobava al carrer i a l'atur, ja que segons els directius de l'esmentada empresa els hi sortia massa car. Els mateixos li feren unes propostes inacceptables per la seva dignitat, no tant com a professional sinó com a persona: Exemple de les mateixes, reduir a mitja jornada i la meitat del sou, al que el meu amic es va negar, ja que sabia que

faria la mateixa feina a meitat de preu. Aquesta persona avui en dia treballa com a psicoterapeuta i estima la feina que fa i ha ajudat a moltes persones. Si s'hagués enganxat a la por de quedar-se sense feina a la seva edat, possiblement hagués acceptat qualsevol proposta i ni s'hagués mogut. En canvi es preparà pel que sentia que devia de fer amb la seva vida. Salt al buit amb molta de fe (en un mateix). Traieu vosaltres mateixos les conclusions.

Actuar o fer en contra del que sentim, a més tenint la sensació que durarà tota la vida, crea un conflicte intern que ens passarà factura amb el temps. Ja sigui en qualsevol tipus de relació: laboral, social, de parella.

Cada un de nosaltres té un "pepito grillo" la veu de la consciència i li podem fer orelles de cònsol moltes vegades i malgrat tot ella no és callarà i ens anirà donant avisos de què estem fent un camí incorrecte: "Un camí sense cor" com tan bé explica Carlos Castaneda al llibre "El lado activo del infinito". La seva manera d'avisar-nos n'és el llenguatge del cor o de l'ànima (emprant aquest terme baix cap component religiós, sinó com a la nostra vertadera essència).

Per desgràcia hi ha persones que s'han arribat a crear tantes armadures a sobre que no és que no l'escoltin al llenguatge, simplement ni el senten i la desgràcia, a molts de nivells, serà un component de la seva vida; emprant gran part de la seva energia en putejar als demés, ja que sempre responsabilitzaran de les seves penúries als altres o a les circumstàncies. Som nosaltres mateixos qui ens les cream i no l'atur. Per avui crec que n'hi ha prou i m'atur.

Josep Bonnín

