

Parlem de cuina

Llibres de cuina

De vegades et donen sorpreses molt grates sense que t'ho esperis, i si a sobre són "sorpreses" útils, doncs més que més. I es que fa uns dies el meu mestre de cuina don Toni Pinya (gràcies Toni), hem va dur un grapat de llibres de cuina que ell ja no emprava, per veure si nosaltres els hi podíem donar un segon ús. Es clar que sí! I amb molt de gust; i es que no hi ha cosa que m'agradi mes que trastejar entre papers; i amb el permís d'en Toni, us aniré mostrant algunes de les "noves" obres que ara formaran part de la biblioteca del departament de cuina, i que òbviament esteu convidats a visitar en voler.

Avui he escollit dos llibres amb certes semblances entre ells. Dues obres que ens mostren la cuina Francesa de meitat del segle passat a traves del "savoir faire" de dues escriptores de parla anglesa, que al seu moment quedaren fascinades per la cuina del país de la Gàl·lia:

The French Chef Cookbook (Julia Child)

De Julia Carolyn McWilliams ja us n'he parlat varies vegades. Ella va néixer a Pasadena (Califòrnia) el 15 d'agost de 1912 i allà va passar la seva infància; però en acabar el estudis va decidir provar una nova vida a Nova York, on treballà com a redactora publicitària. El 1937 tornà a Califòrnia, on va escriure per a publicacions locals i va treballar en publicitat. Durant la Segona Guerra Mundial, es va

allistar al servei d'intel·ligència dels Estats Units i el 1944 va ser destinada a Kandy (Sri Lanka). Mentre estava destinada a Sri Lanka, va conèixer Paul Cushing Child, un altre empleat del servei d'intel·ligència, amb el que es casà l'1 de setembre de 1946 a Pennsilvània, i es traslladà a Washington. Paul Child havia viscut a París com a artista i poeta i era conegut pel seu sofisticat paladar, introduint a la seva dona a l'alta cuina. La parella marxà el 1948 a París quan el Departament d'Estat dels Estats Units assignà a Paul a una de les seves agències d'informació.

A París va estudiar a l'escola de cuina Le Cordon Bleu i més tard va rebre classes de Max Bugnard i altres xefs. S'uní al club de cuina Cercle des Gourmets, on va conèixer Simone Beck, qui havia escrit un llibre de cuina francesa per americans amb la seva amiga Louise Bertholle. Beck va proposar a Child de treballar amb elles.

Al 1961, i fruit d'aquesta amistat, les tres amigues van publicar el llibre Mastering the Art of French Cooking, que ràpidament es convertí en tot un èxit, en part per l'interès dels nord-americans en la cultura francesa a principis dels anys 60.

La idea de Julia era fer l'alta cuina francesa més accessible. Després d'aquest èxit, Child va escriure articles a revistes i una columna pel diari The Boston Globe. Va escriure uns vint títols, ella sola o amb altres autors.

Molts d'aquests llibres tractaven sobre els

seus programes a la televisió. Val a dir que Child va presentar el seu primer programa de The French Chef l'11 de febrer de 1963, tenint un gran èxit, esdevenint el programa de cuina més vist als Estats Units, i sent emès durant una dècada.

El seu segon llibre, The French Chef Cookbook, era una col·lecció de les receptes que havia fet a la televisió. Aquest va ser seguit pel Mastering the Art of French Cooking, Volume Two, també en col·laboració amb Simone Beck. El seu darrer llibre va ser My Life in France, una autobiografia publicada pòstumament el 2006 i escrita pel seu nebot. El llibre tracta sobre la vida de Child amb el seu marit a França de la postguerra. Per conèixer més sobre la vida d'aquesta cuinera no us podeu perdre la pel·lícula Julie & Julia, on Meryl Streep dona vida a la cuinera. També al bloc us deixo més informació sobre Julia i algunes receptes escanejades del llibre: [://cuinantblog.blogspot.com.es/search/label/Semblances%3A%20Julia%20Child](http://cuinantblog.blogspot.com.es/search/label/Semblances%3A%20Julia%20Child)

Cook it the French way (Barbara Wilcox)

Publicat el 1949, es tracta d'un interessant llibre, com el de Child, destinat a donar a conèixer la cuina francesa, que en aquelles dates, era el centre de referència mundial de la gastronomia.

El llibre recull receptes de restaurants, hotels i cases particulars, esdevenint-se en un gran reflex del que era la cuina centro europea dels anys 50.

Receptes clàssiques com la blanqueta de



vedella, galantines, Boullabesa, borrida de ratjada, o la truita musselina, són algunes de les delícies que ens ofereix aquesta interessant lectura. Remarcant que algunes de les receptes també ens recorden a alguns plats del nostre receptari tradicional, per ventura per l'estreta relació que ha tingut la nostra illa amb la Gran France. El llibre també inclou a mode d'apèndix un petit manual amb les instruccions per a desenvolupar correctament algunes tècniques gastronòmiques o conèixer els ingredient que s'usen en el llibre. Bona setmana i ens trobam aquí mateix dissabte que ve per parlar de cuina.

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

Avui, complint anys, i molts, dic als nostres joves (I)

Avui complec anys. Vuit grapades grosses d'anys, i encara me'n sobren, pos dins la meva motxilla, damunt la meva esquena, amb la que faig camí per la vida. Quan un arriba als darrers escalons de l'escalinata, i mira cap enrere i es veu afortunat, no per les quantitats, sinó per les qualitats que el rodegen, dona gràcies a Déu. És un encant per a mi, en aquest moment, haver passat més de mitja vida dins la Vall sollerica i sentir-m'hi més que satisfet complint-hi anys...

Una cosa anyor i és entrar en una aula plena de jovenets i jovenetes i, amb ells tractar de tot i molt, ensenyant-los jo, ensenyant-me ells. D'edat de 22 anys he estat

com a professor entre joves: vaig, començar a Sa Pobla durant els tres mesos de vacances d'estiu, sent seminarista; us ho diu aquesta foto que guard com regal que apuja la meva satisfacció. I, ja que no ho puc fer sent jubilat, dins una aula, avui, ho faré des del meu racó quinzenal del nostre setmanari, el "Sóller"; i per això, em dirigiré als nostres joves; em dol que ells no em puguin respondre, però, no puc fer res més. L'home és un ésser imprevisible per naturalesa, que veu com, dins un món sensible, tothom obeeix a unes necessitats cegues, o a uns instints -potser inconscients- que el governen i li obrin camins. L'home està subjecte a les exigències,

coaccions, ordres i passions genètiques. Tot i això, la dignitat de l'home i la seva intel·ligència hi són en ell per superar les desgràcies, per adonar-se dels seus valors i coneixements. L'home no és solament un obrer apte pel maneig de les màquines - productes de l'enginy- sinó enginyós en coneixements de causes per viure millor la vida, dirigida pel raonament que ens diferencia dels animals. Avui l'home és valorat i interpretat segons les riqueses que posseeix; els fets econòmics mouen quasi tots els fils de la història universal. És l'economia del món sencer que desplaça, arrossega i assenta com ha d'esser i és un país, si vol fer-se gran. Són els seus diners que ens diuen el poder de comandament d'un govern, d'una institució, d'una família, d'un medi de comunicació, d'un cinema, d'un partit polític, d'un esportiu, i, fins i tot, d'un negoci de vicis i corrupció...

Enmig de la crisi de valors que atrevessam, que travessa el nostre món de llevant fins a ponent, de nord fins a sud, crec que és un deure dels qui volem que les coses es facin bé, dels qui proclamen la força de la cultura, dels qui prediquen amb l'exemple el seny d'una moral sana, d'unes lleis justes i positives, d'unes creences fonamentades en la veritat, esforçar-nos perquè mai no puguem posar a la mateixa altura, o pitjor més baixa, la dignitat humana, ni les bones costums, ni nostra fe, ni nostra llengua. Venim d'una nissaga noble i senzilla, sàvia i digna.

Si per una banda vivim dins una illa, per l'altra gaudim d'una bellesa que atreu tot el món, cosa que ens fa rics, però també ens fa estar alerta a no ser contaminats per cultures estranyes que, si no anam vius, ens poden matar la nostra.

Si Déu vol i Maria, d'aquí quinze dies

seguiré pels meus joves dient-los el que jo voldria fos matèria per conversar amb ells. Però, avui, no vull ser llarg perquè en aquest dia assenyat, que me recorda el meu naixement, vull cantar: *Aquell ca nostra de Sa Pobla*

*Un niu de cantons grisos, un niu de parets blanques,
Un niu fet pels meus pares, sí, sí, amb la seva mà,
Un niu ple de floretes, de sol amb moltes branques
D'uns arbres que volien, volien tots fruitar.*

*En el corral teníem, gruixudes, dues parres,
Estesos els seus braços d'hivern buits de brancams;
D'estiu plens els teníem, damunt de fortes barres,
De raïms, fent-nos-hi ombra el verd del seus fullams.*

*Petita una cisterna, semblava una joguina,
Teníem a mà l'aigua, tan neta com la llum,
El cel ens la omplia, com omple una petxina,
I d'ella tots bevíem, atrets pel seu perfum.*

*Vermellejaven roses, i amb elles les roselles,
Vora elles les petúnies, hortències i clavells,
de cada espècie un arbre, tapeïts de fruites belles,
picades moltes d'elles d'abelles i d'ocells.*

*Aquest fou el canostrà, canostrà de Sa Pobla,
A on per fer memòria sembrí un romaní.*

*Mun pare, mu mareta,
l'amor que us tenc ja dobla
L'amor que ja us tenia:
"Que bé hi estàvem, sí,, !"*

Agustí Serra Soler

