

Si pens és perquè visc

Als nostres joves (i II)

Avui, jovenetes i jovenets, fa quinze dies, aquí mateix, us vaig prometre continuar dient-vos el meu parer sobre els temps que us ha tocat viure a la vostra joventut, això és el que jo pens:

La vostra època, al meu veure, per a vosaltres no és fàcil; pot ser, fins i tot, més complicada que la que nosaltres tinguérem... No parl de les persones amb nom i llinatges, sí de la manera col·lectiva d' implicar-se la gent dins la societat; pens que el comportament popular no és tan noble, ni senzill com antigament, i més se veu a les nostres illes, on per naturalesa som simples, familiars, nets.

Ara, amb molts més mitjans de comunicació, amb molts més coneixements científics, amb moltes més comoditats, amb moltes més tècniques per combatre les malalties i més medis per allargar-nos la vida, i, concretament per a vosaltres els joves, amb molts més llocs per divertir-vos, circumstàncies més al vostre gust, manuals portàtils sempre presents en les vostres mans, (internet, mòbils, facebook, whatsapp); temptats i agreujats per incentius (licors i drogues...), enclotats en un món, avui, que dóna voltes, i més voltes, sense associar-vos la vostra fam d'evagació, i us regala nits amb llum artificial que duren fins que el sol surt, posant-vos bojós amb licors de tota classe, amb estupefaents que vos mutilen el

Però, per a mi, no és aquest l'únic problema i el que més crisi ens dóna. Jo no parl de les quantitats de doblers que tenim dins el calaix. Avui vivim, de cop, vivències que toca experimentar-les a través de les etapes graduades de la vida. A mi me fa por que la quantitat d'avantatges no ens pugui donar la qualitat d'una vida tranquil·la, humana, de nin quan ets nin, de jove quan ets jove, de reflexió i prudència quan ja ets una persona madura. Les possibilitats són fabulosament immillorables, però, també, és ben cert que ens falta molt per arribar a tenir una vida calmada i assolada, la que, dins la pobresa tenien els nostres padrins. Les escoles de la nostra infància ens ensenyaven per entrar amb més o manco bon peu dins una societat concreta, dins unes circumstàncies pròpies, les mateixes que el poble vivia. Érem ensenyats i educats a la vegada. Ara, com a professor que ho he estat tota vida, no puc dir que les escoles no ensenyin els nins, i a la vegada més, els nins i joves que volen estudiar, emperò, allò que poso en dubte és que se'ls eduqui plenament per entrar amb peu segur i cap clar dins la nova vida que despista grans i petits, i ser incapaços de no embrutar-se dins tant fang com trobaran pel camí. En tantíssimes converses dialogades amb joves, estudiants d'instituts i universitats d'aquí i de molt més enllà de



coneixement, amb narcòtics que vos condueixen a la tomba i vos maten la part més noble de la persona i esmicolen la vostra família.

Avui ho volem tot..., però, també, som esclaus de tot, ja que ho enverinam tot en contra de les persones i de la societat. Mai l'home s'havia sentit tan orgullós com se sent en el nostre temps; li pareix que la vida ha començat amb ell, i que els nostres avantpassats eren uns curts de vista i caps quadrats. Avui l'home se sent un "super-home", li sembla que el cel, la terra, la mar i "l'home mateix" està dins les seves mans, quan la il·lustració cultural d'avui és incapaç de solucionar que vosaltres, els joves, no trobeu treball, ni us pugueu casar quan voleu, ni tenir els fills que us demana l'amor, i per falta de guany hagueu de ser alimentat amb la pensió del vostres padrins, ja que els vostres pares també estan a l'atur; i acabeu la carrera i us trobeu amb totes les portes tancades; i envieu "curriculum's vitae" a les empreses i aquests s'acaramullin uns damunt els altres sobre la taula del despatx de l'empresari qui té el negoci que no s'aguanta dret per tants de deutes que l'ofeguen.

la Roqueta, he pogut veure, des de tots els angles, els seus dubtes econòmics i professionals i les barreres i voltes que han de donar per arribar a la cadira per despatxar la seva professionalitat. Quina pena veure professionals, que han suat sang en els seus estudis, arraconats sense feina, ni esperances de tenir-ne.

Joves un diré més. L'home, en sí, és l'ésser més poderós per fer el bé, però, si vol, és el pitjor de tots els sers per fer el mal. Joves, aixecau el cap i obriu els ulls, cultivau la intel·ligència i el seny. La vostra època, envoltada d'un moviment de revolució i de corrupció, manca d'honradesa i amistat sincera, plena d'aparences i mentides, us demana heroisme.

Avui més que mai necessitau ser savis, honrats, amics entre vosaltres i previnguts. Siguin les vostres dificultats en la vida, roques per superar-les i que us facin més valents.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



IV Gastrotast

Una vegada més Victor Calvo ens proposa una nova edició de Gastrotast, un seguit de Show Cookings elaborats, aquesta vegada, amb temàtica Nadalenc.

Com ja es va fer una vegada, la setmana que ve podreu gaudir de la millor cuina a l'Institut General Lul·lià de Palma, de la mà de cuiners i cuineres com Jordi Calvache, Guillem Sunyer, Marta Roselló o Jaume Comes, chef de Urbà Santi Taura, entre d'altres.

Enguany des de l'Institut Guillem Colom Casanovas ens hem sumat a l'acte i aportarem el nostre granet d'arena presentant un show cooking elaborat pels professors del departament d'hoteleria i els alumnes de 2on de cicle formatiu de cuina. Nosaltres presentarem unes pitreres d'indiots farcides de torró; un plat amb reminiscències medievals, però adaptat a una cuina més actual. Pensam que aquest plat acompanyat amb la salsa de Martini que porta, és una bona proposta per a dur a les vostres taules aquest Nadal.

Les entrades ja estan a la venda, i donat que es faran sessions d'una vintena d'assistents us recomanem que compreu les entrades el més prest millor si no us voleu perdre una jornada gastronòmica en un format únic i innovador.

Espero que ens veiem allà, però per si de cas algú no pot venir, aquí us deixo la recepta que presentarem al IV Gastrotast.

Podreu ampliar informació, com sempre, visitant el bloc de la secció: <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2013/11/gastrotast-nadalenc-6-i-7-de-deseembre.html>

Pitrera d'indiots farcida de torró Mallorquí

Recepta per a quatre / sis persones
1,2 kilograms de pitrera d'indiots
100 grams de xulla salada tallada a daus
2 cebes
1 pastanaga
1 porro
60 grams de torró mallorquí
40 grams de sobrassada
Un brot de moradux capolat ben fi
Sal i pebre bo.
1 ou
1,5 dl d'oli d'oliva verge de Sóller
1 tassó de vi blanc
Una cullerada petita de farina

Elaboració:

Assaonam la carn desossada i neta de greix amb una mica de sal i pebre bo.

Ofegam una ceba tallada ben fina i el gra d'all amb la meitat de l'oli, ho assaonam i ho deixam refredar.

Mesclam la ceba i l'all ofegat amb la xulla, la sobrassada, el moradux, el torró i l'ou. Posam una cullerada d'aquesta mescla en els filets de carn que haurem preparat.

Embollicam cada peça farcida amb un paper de forn. Ho pitjam bé fins que ens quedi un cilindre.

Tallam a bocins l'altra ceba, el porro, la pastanaga, l'all i els retalls de carn. Tot ho posam dins una placa amb la resta de l'oli. Col·locam els paquets damunt de la verdura i ho enforam tot a 200°C durant seixanta minuts.

Retiram del forn, treim la carn i a la bresa hi afegim un tassó de vi blanc i ho deixam coure fins que minvi a la meitat. Hi afegim dos tassons d'aigua i deixam reduir de nou. Colam i rectificam de gust. Rectificam de textura i densitat segons els nostres gustos (amb la farina dissolta dins un tassó amb un poc de brou).

Servim amb verduretes o un puré de castanyes, per exemple.

Nosaltres variarem un poc la salsa i la farem amb Martini blanc, reduït sobre un poc de ceba poxada i lligat amb nata i la demi glace de la cocció de la carn.

Sens dubte assistir al IV Gastrotast, pot ser una bona proposta per a donar et tret de sortida a les festes de Nadal. Ens trobam aquí mateix d'aquí a una setmana amb més propostes Nadalencs per a que poguem arribar a les festes amb les "feines fetes" i "la lliçó ben apresada".

Bona setmana a tothom.

www.cuinant.com
parlemdecuina@hotmail.com <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

Juan A. Fernández

