

PARLEM DE CUINA

Cartes a aquesta secció. Avui va de Peres

De tant en tant m'agrada fer un repàs a les cartes que arriben a n'aquesta secció, ja que de tot se n'aprèn alguna cosa.

(17-07-09)

Bon dia!

Tinc una Perera plena de peres. La meua idea era collir-les i posar-les al congelador. El que no sabia, era si primer escaldar-les ho posar-les crues. Jo les vull per acompanyar la carn o el rostit.

Després de llegir la seva publicació a Internet, penso que pot ser temps espai i feina perduda. Com les puc conservar millor? Què m'aconsella?

Donar-l'hi les gràcies per anticipat,

Molt cordialment,

Carme.

Crec que el millor seria coure-les (senceres o a bocins) dins una almívar (50% aigua i 50 % sucre) fins que siguin tendres i després empotar-les (en calent) dins pots de vidre (de llegums o semblants) i que quedin tancats ben hermètics. Per a perllongar la seva duració es poden fer bullir els pots, ben coberts d'aigua i amb l'olla tapada, uns 20 minuts i els deixam refredar dins la mateixa aigua. Així us poden durar almenys fins que la perera torni a tenir peres. No és bona opció congelar la fruita crua, ja que durant el procés de congelació i descongelació la polpa és fa malbé i perd les seves qualitats organolèptiques. Millor si el producte es cuit. Llavors es pot usar com més li agradi i conservarà totes les seves propietats. Espero que li vagi be, atentament Juanan. www.cuinant.com

Aprofitant que va de peres i que no n'he parlat mai d'aquesta fruita aquí en teniu alguns consells gastronòmics i curiositats sobre les peres i la seva manipulació.

Les peres són unes fruites molt riques en aigua, potassi i calci. No aporten gens de sodi, Per això són adequades en dietes per eliminar líquids o perdre pes.

Contenen també àcid fòlic i vitamina C

És una fruita fàcilment digestible, així que és molt recomanable per als més petits.

Existeixen moltes varietats, però les més comunes són la "blanquilla", la "conferencia", les peres de sant Joan (més petites) o la "erculina".

La pell de les peres, aporta gran quantitat de vitamines, però s'ha de netejar molt bé, ja que en el seu cultiu industrial s'usen gran quantitats de productes fitosanitaris.

L'espècie *Pyrus Communis* o pera Europea és originària d'Europa oriental, però procedeix d'espècies asiàtiques. El antics romans i els egipcis ja cultivaven peres. Existeixen més



de 30 espècies diferents a tot el món.

Malgrat esser un fruit molt comú, no són moltes les referències bibliogràfiques que trobam d'ella als receptaris de cuina mallorquina, així hi tot podem extreure del llibre "Cuina mallorquina" de Pere d'Alcàntara Penya, unes conserves amb aiguardent de peres. I en el llibre "Cuina popular de Mallorca (Sóller 1931), trobam una compota de peres a la francesa o un gelat de peres.

Com a darrera proposta Lluís Ripoll en el seu llibre de "Herbes i remeis casolans" es dona una recepta de ratafia de peres, un licor típic d'alguns indrets del territori de parla catalana, fet tradicionalment amb pells de nous i herbes:

PÀG 90. Herbes i Remeis Casolans. Lluís Ripoll. 1985
 "Ratafia de peres: Cal que les peres siguin ben madures i sanes, les eixugueu i peleu i al cap de dos dies les premeu. Poseu igual quantitat d'esperit al suc que resulta i mig gram de vainilla; ho mescleu tot i ho deixeu reposar durant un mes. Passat aquest temps, hi afegiu un quilo de sucre dissolt en l'aigua purament necessària. Ho mescleu i ho filtreu."

La fotografia que acompanya a aquest article, la veig fer la setmana a Besalú (Girona), on el licor de Ratafia, n'és la beguda nacional.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a set dies.

Podem enviar les vostres cartes a parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Aventures i desventures d'un contestatari enamorat de la paraula

Des de la meua edat, que el mes d'agost ja en faré els 57, i el meu esperit crític i contestatari, debut al meu intent de modificar certs aspectes que consider injusts de la societat i del temps que m'ha tocat a viure, he tocat moltes diverses maneres d'expressió. Així i tot la que més he treballat ha estat la paraula.

Puc dir que he treballat la música, el teatre, la pintura, la fotografia, el dibuix, una mica l'escultura en diversos moments de la meua vida; a més d'una activitat política i social, en la qual intentava practicar la màxima coherència possible. **No pretenc estar sobre cap peanya, si ho he fet, era perquè no podia esser d'una altra manera i no fer-ho m'hagués portat a què la meua vida no tinguéssent sentit. O sigui, que res d'egos vanitosos i superbs que no et duen enllac, millor dit, si que et porten a crear-te un infern i de pas repartir-lo entre els que estan en el teu entorn.**

He escrit a molts llocs i sobre molts papers. He emprat des d'un torcabocues fins a paper higiènic quan no disposava de cap altre paper per escriure la idea que se'm venia i no podia perdre el temps cercant un lloc millor on plasmar-la. He escrit també sobre caps de cigarrets, un cop esbotzades, sobre papers trobats en el carrer, sobre la part en blanc que deixen als marges d'alguns diaris...

A dir que debut a què tota la meua educació fou amb llengua castellana, vaig començar a escriure amb ella, fins que vaig canviar. Que els meus referents en castellà foren Federico Garcia Lorca (assassinat pels feixistes l'any 1936); Pablo Neruda a qui varen profanar casa seva després del cop militar feixista de Xile l'any 1973; Miguel Hernandez (Morí empresonat pels feixistes espanyols a Orihuela) i Leon Felipe qui s'exilià a Mèxic. També a dir que guard tot el que he escrit, que algun poema va quedar finalista als pocs concursos que em presentava i si haver llegit molts poemes i escrits a diversos actes reivindicant la llibertat.

També he escrit a molts llocs, a prop de la mar, a la muntanya, circulant per Palma i a qualsevol banc, a restaurants, a cafès i n'hi ha un parell que vull destacar. Quan encara vivia a Palma, rondinava per molts llocs,

cafès concretament on habitualment ens trobaven amb els amics. L'etapa de la *plaza de Atarazanes* (avui plaça de Drassanes), i llavors la part d'adalt de Palma, carrer del sol (amb la Cova del Sol) i el "Che Boinas", sens oblidar "La Cumparsita" a finals del carrer Savellà; carrer de Montisón amb "La Gabi"; per la part de prop del passeig marítim, "La Fiera Mosca", "Charlie Braw"; I prop de la travessia comercial "El Fanal" on molt es va conspirar i compartir.

Estic parlant de la dècada del 70 al 80, en la qual jo passejava els cabells llarguíssims, una bona melena, una barba quasi d'hermità i rondinava amb els meus ormejos: Quaderns, pintures, cambra fotogràfica, la meua guitarra "Glop de Foc" i les meves flautes; i amb el nom de batalla de "Keops"; que he tornat a recuperar altra vegada; en el meu segon llibre publicat de narrativa breu "Sota la meua mirada" a la biografia. **Aquí a la nostra Vall, un des llocs on més he escrit ha estat en el "Cafè Paris" on anava a fer el cafetel del dematí i a emparar la xerrada amb en Pep i en Mateu. Molts articles apareguts al setmanari i també poemes i relats s'han inspirats allà.**

Cursos de teatre (Stanislawski, Grotowski, el teatre de la crueltat d'Antonin Artaud). Teatre de guerrilla ("El bistec" obra mímica creada entre un amic meu i jo), "El venedor del peç" de Miguel Cobaleda "La estatua" de Valle-Inclán. "La puta respectuosa" d'en Sartre, que tractava del tema del poder i discriminació a nord-americà. També teatre experimental amb Pere Pavia, representant una obra mímica on vaig fer el paper de Samsó i encara dispos de les fotografies de la mateixa que fou interpretada en el Col·legi d'arquitectes. **Eren uns moments d'activitat quasi frenètica i sense el suport de ningú. La recuperació de les festes populars, on atrevit i gosat com era hi participava com a cantautor amb la guitarra i l'armònica.** Recordant com a les festes tradicionals de Son Rapinya, en el meu repertori em prohibiren cantar "l'Estaca" de Lluís Llach, i jo que sabia que si ho feia, s'acabaria el concert i pararia a Govern Civil, vaig començar a tocar-la amb la guitarra (això no m'ho havien prohibit) i fou el públic qui va fotre

als repressors i la va cantar.

A les acaballes del Franquisme, la repressió encara fou més dura i el dictador i assassí Franco, morí no sens deixar el seu rastre de sang: Les últimes execucions es van dur a terme el **17 setembre de 1975**. Van ser afusellats dos militants d'ETA, **Jon Paredes i Anjel Otaegi** i tres del FRAP, **José Luis Sánchez Bravo, Ramón García Sanz y Humberto Baena**, sense que això comportés una minva dels atemptats terroristes. El 2 de març de 1974 havien estat executats amb garrot **Salvador Puig Antich** a Barcelona i **Heinz Chez** a Tarragona.

Jo únicament vaig passar diverses vegades detingut a Governació Civil, on els socials (policia repressiva del franquisme) tenia un àlbum de fotografies on jo apareixia a les diverses manifestacions; incluiu un d'ells en una ocasió em va dir: "Però és que Bonín tu estás en todas partes". Puc dir que no vaig rebre cap vegada físicament, ja que com no era home de partit, i sembla que això ho sabien; ja que era ben cert que jo tan sols donava suport a les accions de les que estava plenament convençut, no podien treure'm massa informació important. Del contrari com altres companys, hauria begut oli.

Escriu això, perquè quedi constància i al mateix temps, com ho vaig escriure en el meu darrer article, la gent de les noves generacions ha d'entendre que la democràcia no ens va venir regalada de l'aire del cel. Ni tampoc poder ara mateix escriure en la nostra llengua i que la literatura catalana, tinguéssent la seva continuïtat amb l'esforç de molts escriptors compromesos i també les editorials.

Tot això m'ho ha tornat portar a la memòria, l'acte del cafè per la llengua; i sent que malgrat he fet una petita rememoració del passat; hem d'estar pel present. Els feixistes encara no han desaparegut i n'hi ha a diversos càrrecs polítics, i els mateixos són enemics acèrrims de la nostra llengua i els hi encararia poder repetir: "¡Habla el idioma del Imperio!". Per tant, cal no badar.

Josep Bonín

