

Si pens és perquè visc

Avui mateix acaba l'estiu i comença la tardor

Avui, dissabte dia 21 de setembre, comença la tardor, el temps en que finalitza l'estiu i s'inicia l'hivern, les dues estacions claus: l'estiu amb un sol que torra el cul de les llebres i l'hivern que ens arrufa assegudets davant la foganya; la primavera se vesteix de flors i de colors vius i altera la sang escampants les llavors a través del bes de les abelles; la tardor se cobreix de nuvolades i rega amb plujes abundants, pintant de gris el cel i de blau fosc el mar que s'aferra suaument a les roques costeres. La primavera



anuncia l'estiu, la tardor ens obri les portes a l'hivern.

En la tardor a la pagesia ens arriba el temps de sembrar, si volem collir. I com sia que el sol no se pon, encara, a la primera hora de la tarda i espera amagar-se just a l'hora de sopar, tenim un poc més de temps per collir quatre tomàtiques i arrancar l'herba que sobra de les voreres. Cop en sec la fosca negra s'escampa i res ja no ens deixa fer, més que sopar, veure una estoneta la TV, que més que distreure fa pensar i... a dormir, s'ha dit.

Quan arriba la tardor, en la seva vinguda, quantes coses finalitzen i quantes coses comencen. La roba fresca s'amaga dins els armaris i retorna la roba un poc més tapadora; les platjes se buiden i retornen els estudiants a les escoles; acaba un curs i en comença un altre; sembla que el món del treball oficial viu, en l'inici de la tardor, unes setmanes d'un any nou, acabant contractes vells i firmant-ne de nous; els turistes sorollosos se'n van i la normalitat dels carrer se passetja de manera natural... El dietari de les activitats, ja de casa - ja de fora de ca nostra - canvia substancialment i ens dona més serenor. Les festes de poble estiuencs queden fins l'any que ve i retornen les invernals que les celebren envoltant foguerons.

En tot, la tardor que a mi me mou i remou és la que tenc davant els meus ulls, la que he viscuda i em dona la terra pagesa, la que me regala figues i raïms, blat novell i verdura acabada de collir. M'agrada la tardor del pagès en la que la primera cosa que ens preguntam és si farà sol o plourà. El cel de la tardor és el que marca la jornada del pagès.

El pagesos -ho he après dels meus pares, pagesos d'arrel -saben manco coses de les que saben els qui han estudiat carreres, però n'adivinen més i amb més profunditat. La seva experiència se limita, quasi sempre, a plantatjar-se les dificultats, afegint-hi, sempre i, tot seguit, remeis casolans, per llevar-se-les del mig en dos dies. No se queden plorant i fent espants, gemegant de les males anyades, sinó, amb coneixement, examinen les causes, les arranquen i les fan desaparèixer, a fi de, no sigui pel seu mal cap, que tornin desbaratar els seus plans.

Pel pagès és una beneitura donar-se el mèrit a ell mateix del treball fet en conjunt, ja que el treball en el camp que pertany a tots se fa entre tots i, per essència, costat per costat,

un darrera l'altre, o plegats, en diferents llocs.

La bona o la mala anyada està dominada per la força dels vents, però, al final, no depèn d'ells. Els vents bufen allà a on volen. Però el pagès els dona sentit, segons els resultats; i, conseqüentment, traient-ne profit intel·ligentment, i, sempre, amb l'ajuda dels altres. Els pagesos sempre se donen la mà i ho dic perquè ho he viscut d'aprop.

Dins el destí pagès no hi ha anyades bones i dolentes; sí, hi ha feines que donen profit i ganàncies i necessiten més treball i més atenció i n'hi ha d'altres que poden esperar perquè no són tan urgents.

Tot quant dic sobre la tardor, és la meua intenció, assenyalar el moment actual en que vivim, en que tothom desija sortir de la crisi greu, que ens ve de l'abús i canallades dels que ens dirigeixen la nostra societat de poble, ciutadana i d'Estat.

Els treballs més humils que la naturalesa ens ensenya, entrecavant la terra i sembrant-hi, o atravesant el mar per pescar-hi són, en primera línia, els més humans; tot quant neix de la pobresa i sostén la vida humanitzada, sense fer-la obesa d'orgull, panxarruda d'ostentació i ventrelluda de riqueses buides, és sana i mai no altera el cor; a la riquesa obesa per caminar tothom li fa nosa, tot quant té l'obliga a tractar la gent amb mala sang, la mala sang que li dona l'obesitat. A la riquesa obesa li exigeix tenir dues o més cadires per seure ja que el seu greix no li dona lloc en una; els vestits se'ls ha de fer a la seva mida, la seva figura corpulent és esguerrada i geperuda, res no li va bé; necessita sempre algú devora perquè no se pot valer d'ell mateix. Mengen a tota hora, tot el dia pensen com poden fer més doblers, mai no queden plens, engreixen com a porcs. Quant més l'home augmenta la seva riquesa més se debilita la seva personalitat. La fortuna dels rics és un pou sense fons, on no s'hi veu la bellesa de l'aigua i, com més endins se fa, més fosc i més traïdor se torna.

Estim la tardor perquè els fruits de la terra tornen de l'arbre a les nostres taules, la llempuga la rebem de mans dels pescadors i el vi novell, que és molt bo i no engata, ens raja de la boca dins el nostre tassó.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Entrevista a Ingrid Blacha. *My Lovely Food* (I)

Per a la jornada de tertúlia gastronòmica d'avui tenc el plaer de presentar-vos a Ingrid Bernat Blacha, editora de la revista gastronòmica *My Lovely Food*, a qui us vaig presentar la setmana passada.

Ingrid, d'on ets?

El meu nom complet és Ingrid Bernat Blacha i sóc de Barcelona ciutat, però des de fa uns vuit anys resideixo a L'Estartit, un petit poble de L'Empordà.

Com va néixer la teua passió per la gastronomia?

Just al començament de traslladar-me a l'Estartit. És un poble costaner i molt turístic als estius, però els hiverns són llargs i avorrits; i com que treballava des de casa, vaig començar a cercar receptes per internet per anar preparant durant les tardes i els cap de setmana. Poc a poc li vaig anar agafant el gustet.

Des de 2010 tens el blog

<http://mylovelyfood.blogspot.com.es>. Com comença aquesta aventura a la xarxa?

Arran d'apassionar-me per la gastronomia i el "home made", vaig començar a seguir varis blocs de cuina i rebosteria. Prest em vaig animar amb el meu propi blog per compartir allò que feia i sobretot compaginar-ho amb la fotografia, l'altra passió meua.

Després del bloc, passes a editar una revista en paper. Com es va gestar aquesta idea? Fou un camí difícil?

Bé, entre i entre hi ha unes passes intermèdies. Després del blog, uns 7 o 8 mesos després vaig posar en marxa una pàgina web de venda de productes de rebosteria, accessoris, eines i ingredients. Productes que no són fàcils de trobar al nostre mercat, i més encara fa dos anys enrere. La veritat és que em passava tantes hores cercant els productes per a les meves receptes que vaig decidir transformar-ho en un negoci i sobretot en un portal on tot aquell que gaudís de la rebosteria creativa ho tingués tot al seu abast.

Ara tot just fa un any vaig obrir una tenda física a Torroella de Montgrí. Un petit espai de 130 m2 on es pot trobar tot el de la web i combinar-ho amb una aula taller. Uns mesos després s'em va presentar l'oportunitat de dirigir i editar una revista pròpia i m'hi vaig tirar de cap en el projecte.

Varen ésser un mesos de molt de treball, estudi de funcionament, recerca de col·laboradors, dissenys de maquetació; però finalment a l'abril de l'any passat va sortir al carrer el primer nombre de *My Lovely Food Magazine!* Va ésser una felicitat tremenda el poder tenir-la en les meves mans.

Ho portes tot tota sola o tens col·laboradors?

Som un petit equip de treball per *My Lovely Food*, intentam sintetitzar molt les bases del treball per a optimitzar-lo al màxim. La revista i la tenda les gestiono jo, però compto amb col·laboradors *freelance* i



empreses externes que ens ajuden amb el disseny, publicitat i sobretot amb l'expansió cap a l'estranger.

L'entrevista continuarà la setmana que ve. Per avui Ingrid recomana una recepta senzilleta per a començar a descobrir aquesta passió que a ella li va capgirar la vida totalment.

Xocolata Xip Muffins

Aquesta és una de les postres que es preparen de manera més fàcil i ràpida; i amb ingredients que ben segur tots teniu a casa. En uns 30 minuts podreu gaudir d'uns *muffins* ben sucosos i calentets estan boníssims. Jo li vaig posar xips de xocolata dins la massa i a l'hora de farcir-les ho vaig fer amb crema de xocolata i avellana.

Ingredients per a 12 unitats:

250 grams de farina amb llevat incorporada, 1 culleradeta de llevat en pols, 50 grams de mantega a temperatura ambient, 75 grams de sucre caster, 175 grams de xips de xocolata, 2 ous grans, 1 culleradeta de pasta de vainilla, 250 ml de llet a temperatura ambient, crema de xocolata i avellana tipus nutella

Preparació:

Preescalfem el forn a 180 ° C i preparem el nostre motlle amb càpsules de paper. En un bol barrejem la farina, el llevat en pols i hi afegim la mantega tallada a daus. Batem amb la batedora elèctrica uns 2-3 minuts. li afegim el sucre i seguim batent. Finalitzam afegint els xips de xocolata En un altre bol barrejem els ous, la llet i la pasta de vainilla i poc a poc ho afegim a la barreja de farina. remenem bé amb una cullera de fusta. Omplim amb la preparació la meitat de la càpsules i li afegim una culleradeta de crema de xocolata i avellana. Afegim una nova cullerada de massa per tapar la crema de xocolata. Posem al forn uns 10-15 minuts o fins que en introduir un escuradents, aquest surti net.

Espero que us agradin!!! Fins d'aquí a 7 dies. Seguim parlant de cuina a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es>

Juan A. Fernández

