

PARLEM DE CUINA

Propostes per a la tardor

Recent estrenada la tardor el rebost s'omple de nous ingredients i sabors d'aquesta època prèvia al fred de l'hivern: magranes, caquis, llampuga, verdelers, marisc, colflori, bolets, raïm, arrosses, bledes, espinacs són alguns dels múltiples ingredients que s'afegeixen a la nostra cuina amb els primers ruixats després de l'estiu.

Però de tots els aliments de la tardor, un dels més significatius i sinònim d'haver acabat amb la calor estiuenca són les llampugues: *Coryphaena hippurus*, és el nom científic de la llampuga, un peix de cos allargat, pla als costats, amb un perfil de boca ampla. Té un color verd-blavós, amb els laterals d'un intens color daurat, pot arribar al 160 cm de llargària i al voltant dels 30 kg de pes. És un peix que sols apareix al mercat al finalitzar l'estiu, ja que posseeix un període de veda, que limita les seves captures. Avui us proposo una recepta per a cuinar aquest saborós peix.

Panada de Llampuga.

Ingredients per a la pasta: 1 quilogram de farina, 200 grams de saïm, 200 grams d'oli, 100 grams d'aigua, 1 dl. de vi blanc, 3 ous i 1 pessic de sal.

Ingredients per al farciment: 1 quilogram de carn de llampuga, oli d'oliva verge 1/3, 1 ceba tendra, 2 dents d'all, 200 grams de tomàtiga natural triturada, 2 pebres vermells torrats i pelats, 100 grams de pèsols, 1 ou, pebre bo dolç, una copa de vi blanc, sal i unes fulles de llover.

Elaboració:

Per a la pasta: Dins un bol posarem a batre els ous i afegirem el saïm fos (tebi), l'oli, l'aigua, el vi i ho mesclarem bé. Hi afegirem la farina poc a poc i anirem pastant fins a obtenir uns pasta sense grums.

Per al farciment: Trossetjau la llampuga (ha d'estar neta i sense espines) i la daureu-la dins una pella amb un ratxet d'oli. Afegiu-hi la ceba picada, els alls picats, els pebres a daus, els pèsols i ho sofregiu uns 2 o 3 minuts. Tot seguir hi podeu afegir la cullerada de pebre bo vermell, i la tomàtiga,

que deixareu coure uns 5 minuts (fins que evapori l'aigua que ha amollat). La massa que heu realitzat la partireu en dos bocins, els estirareu i en disposareu un d'ells a sobre una placa de forn neta i untada amb oli. A sobre col·locareu tot el farciment (procurant escórrer l'excés de suc). Pensau a deixar uns 0,5 cm al perímetre de la massa sense farciment i per a untar aquest bocí amb un ou batut. Ara ja podeu tapar amb la massa restant i pessigareu les dues masses entre si per a evitar que no surti el farciment. Per a finalitzar posau-ho a coure a 170°C uns 30 minuts, fins que agafi un bon coloret a sobre.

La recomanació gastronómico-cinèfila d'avui:

Apart d'assaborir bons productes de temporada, la tardor també ens convida d'anar més al cinema i si podem conjugar ambdues passions molt millor. Avui us recomano dues pel·lícules: la segona pel·lícula del director espanyol Daniel Sánchez Arévalo *Gordos* (2008), ja estrenada; i una altre que ho farà en breus setmanes: *Julie & Julia* (2009), protagonitzada per Meryl Streep.

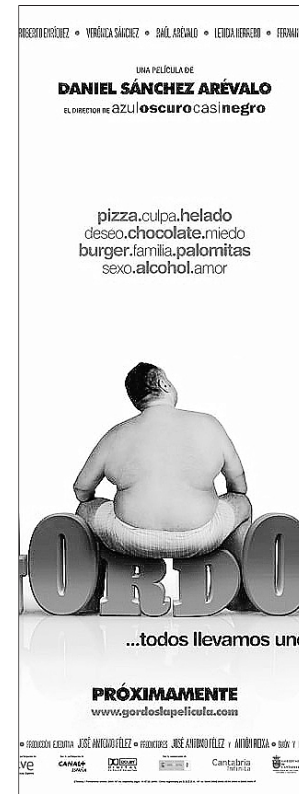
La primera, una comèdia un poc àcida, gira en torn a 5 històries sobre l'obesitat i el plaer del menjar, amb un entorn comú, la teràpia i el terapeuta; un lloc on els protagonistes no van a perdre pes sinó a esbrinar els motius que els han portat a l'estat actual i enfrontar-se a les pors del seu propi cos, als desitjos i a les obsessions.

La nova pel·lícula de l'actriu Meryl Streep, després del musical *Mamma Mia*, fusiona les biografies d'una coneguda cheff Nord Americana del anys 60, Julia Child, i de la jove Julie Powell, que es va fer famosa gràcies a un blog que obrí al 2002 en el que relatava les seves experiències al preparar cada dia un dels plats de la seva admirada cuinera.

Sens dubte dues bones propostes per a gaudir d'una bona tardor.

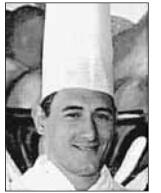
Bon profit. I fins a la setmana que ve.

Recordau que si teniu algun dubte, prec, suggeriment o recepta que vulgueu que surti publicada en aquestes pàgines,



escriuiu a parlemdecuina@hotmail.com
Podeu trobar més receptes de llampuga i altres recomanacions de cinema i gastronomia a www.cuinant.com.

Juan A. Fernández



ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

Corrupció política i el més beneït fa rellotges

Que a l'obertura de l'any judicial s'afirmi que els casos de corrupció s'han duplicat, és per fer una profunda reflexió.

El cas del Palau de la Música m'ha sorprès i no de manera gaire grata. Un Orfeo que funciona amb persones que dediquen una putada de temps de balda, o sigui "gratia et amore", que no puguin fer una gira a Mèxic per manca de doblers i supòs que moltes altres mancances i que un Sr. Millet, se'n dugui prop de 3 milions d'euros, havent-hi al darrera un informe del Sindic Major de Comptes, que ja havia denunciat irregularitats en un informe de l'exercici 2000-2001, i que l'administració no s'havia mogut, no sé que voleu que vos digui, però fa una mica de pudor de tuf. Veurem que més ens destaparà.

Darrerament, una part de la classe política ens té acostumats a aquestes avinenteses. Vull dir, que enlloc de gestors de la cosa pública, s'han convertit en gestors de la cosa privada (veieu omplir els seus propis comptes corrents) amb doblers públics. Tota una garantia de què i qui ens ha estat governant ens segons quins moments. És de vergonya i misèria, ja que qui ho han fet, tenien un bon càrrec i a més d'haver gaudit d'un bon sou. Podria tenir una certa justificació, algú que ho fa perquè no arriba a final de més i ha de pagar despeses de casa, menjar i hipoteca, però aquests no són precisament els que tenen accés a la caixa dels doblers públics, ben al contrari son i som els que l'omplen, perquè llavors dels presumptes lladres, delinqüents de coll (no blanc) sinó brut, es facin un bon patrimoni amb ells.

He parlat del cas de Rodrigo de Santos, ara ja sentenciat -trist i patètic- del CEDIB amb les caixes de colacao, del Palma-Arena, del Cas Voramar; tot això per les nostres contradetes esquitant gent del Pius Pius. Del cas Can Domenge, esquitant gent d'Unió Mallorquina, però n'hi ha molts altres i escriure de tots ells, no em bastaria, ni un, ni deu articles. La qüestió és que hi ha massa genteta de la política que té la mà molt lleugera i després d'estar

una mica en el poder, deixa gran part de les administracions, fa no fa, en fallida tècnica, o sigui, sense emprar eufemismes, en la ruïna pura i dura. Com ara mateix es troben molts d'ajuntaments on tinguérem la sort o desgracia, que el de la gavina, baix fons blau cel, estiguessin governant.

Que cada dos per tres s'obri un telenotícies amb una novetat corruptiva, a un l'està cansant. També un es demana, si segons quina genteta de la política, després de ficar sucrosament mà a la caixa, parará una temporadeta a "El hotel las rejas" i després sortirà al carrer sense haver tornat ni un puta duro (llegiu euro) dels que se n'havien dut i s'hauran fet una "pensioneta" de per vida i a gaudir. Aquests doblers robats deuen tenir una forma visible, malgrat sigui en patrimoni, comptes a paradisos fiscals, mobles de luxe, joies o altres maneres menys fines com les emprades per Son Banya, que els doblers de la venda de droga es trobaren emparedats. Tal com ho llegiu, estaven dins d'una paret i un ca de males puces, d'aquests dels grossos i diuen que perillosos, l'estava guardant, perquè ningú se li ocorregués d'anar-hi a fer una extracció. Vatua el món, quin caixer automàtic mes segur! Ara si que malgrat tot, val riure si vos ha fet gràcia.

Un dia de la setmana passada, em vaig acostar pel cafè Paris, que després de la broma i dir que jo m'apuntava escarpra i martell a anar a picar, hi havia un senyor que ofería martells hidràulics per anar a fer una visita al mur de Son Banya, tal volta n'hi deu haver d'altres murs ben farcidets de doblerets. Qui ho sap.

O sigui que nosaltres fem de banyuts i fotuts, hem de pagar unes forces de seguretat de l'estat que tenen una feinada amb aquesta gent de mà llarga que em referia, després tot l'aparell de justícia, i encara a més per fer del dos rals justs, els hem de mantenir una temporada a dieta completa a l'ombra, tot de balda. Jo si fos empresari, que no ho som, per res del món invertiria en un negoci d'aquestes característiques. Tot son pèrdues. I perquè

encara, més a més, no aparegui ni un cèntim d'euro de tot el que han arribat a fotre. I nosaltres, vengam a pagar els impostos, amb les pujades que indiquin, perquè les arquas estan buides. Però si les han buidat aquesta genteta que tenen un delit per emprar vises i gaudir dels bons restaurants a més de cases de putos, quan l'encrua els hi pren un rebull.

Propòs fer un homenatge al ciutadà anònim. A aquest que calla i paga, es passa la vida fent feina, moltes vegades per arribar a una pensió que no sap si li arribarà per a cobrir les despeses i els impostos. Crec que en cada ciutat hauria de tenir una escultura de reconeixement. Quan passéssim, jo m'hi sentiria reflectit i sé cert que molts dels que m'esteu llegint també. Ara bé, em sembla que si ho proposés, em dirien que no hi ha doblers, i si en tot cas, em donarien com a solució fer una col·lecta popular. O sigui que torna a pagar. I és que nosaltres, els ciutadans que demem d'omplir les arquas, el màxim dret que temin, massa sovint, és a callar i a pagar.

I un no sap a on mirar, i tem que qualcun telenotícies, ja que portaveu no els s'hi queden massa als del Pius Pius, no ens duguem un altre sobresalt. Els casos dels corruptes, toquen totes les contradetes. I el camí cap a Brussel·les, tan sols és pels que se l'han merescut, o sigui mantenir el galliner sense esvalotar, després de què el capità fes la travessia cap a les Amèriques.

La meua més sincera enhorabona al portaveu del Pius Pius Carlos Simarro per la peregrina idea, perquè quan estan a l'oposició si que li ocorre que els regidors haurien de renunciar al seu sou i fer feina de balda.

Un es demana, perquè no se li va ocorre quan ells governaven i les vises anaven un tant "descontrolades"? Misteris de la vida.

Passeu-vos bé.

Josep Bonnin

