

Parlem de cuina

Seguim amb plats de cullera

Tal i com hem fet aquests darrers dissabtes seguim preparant plats de cullera. Malgrat el temps s'esforci en allargar l'estiu, el cert és que a les primeries de novembre ja hauria d'esser hora de gaudir de plats que ens encalenteixin la panxa. Sembla esser que el temps ha de canviar aquests dies...esperem-ho i sobretot que ploqui un poc.

Bisqué de Llagosta i Marisc.

Ingredients

Per a 10 persones: 500 grams de pastanagues, 4 cebes, 1 porro, 1 kg de gambes crues, 1 llagosta bullida, tomàtiga natural triturada (500gr), pebre bo dolç, sal, cognac, 4 litres d'aigua, 1/2 litre de nata líquida, 400 grams d'arròs.

Elaboració.

Netejar totes les verdures i tallar-les a daus grossos.

Dins una paella amb oli ben calent, sofregir les gambes i un cop comencin a agafar color flamejar amb l'alcohol, retirar i pelar. Reservar les pells.

Pelar la llagosta, procurant treure 10 medallons. Dins la mateixa paella (si l'oli no s'ha cremat) afegir-hi tota la verdura, els

caps de gambes i la closca de la llagosta i daurar a foc viu. Flamejar de nou i afegir-hi el pebre bo dolç, la tomàtiga, l'aigua, l'arròs i deixar coure uns 15 minuts. Després, triturar amb el turmix, passar-ho per un xino i després per un patac de fil.

Rectificar de sabor el líquid resultant i refinar-lo amb la nata líquida.

Per servir-ho, preparar unes tallades de pa de motlle tallat a daus i fregit, les gambes pelades i els medallons de llagosta.

Fideus de vermar

Ingredients

Per a 8 persones: 200 grams de fideus, 1 conill, 500 gr. de caragols, 1 ceba, 4 tomàtigs, 2 nyores, 50 grams sobrassada, panxeta filetejada, 2 dents d'all, julivert, oli d'oliva, sal i pebre bo negre, orenga, un poc de menta i un poc de fonoll.

Elaboració:

És el plat típic de les festes de verema de Binissalem, que es duen a terme el darrer diumenge de setembre, quan finalitza la verema.

La recepta tradicional es feia amb carn de xot, normalment amb l'animal mes vell del ramat, amb lo que resultava una carn mala



de coure però que donava molt de gust al cuinat

En aquesta elaboració la substituïrem per carn de conill, més delicada però igual de saborosa.

Dins una greixonera sofregirem la carn a troços, quan comenci a agafar color l'hi afegirem les nyores o pebre vermell fins que aquest agafi color. Seguidament treurem el pebre de la paella i el picarem dins el morter amb l'all i el julivert.

Afegirem al sofregit la sobrassada i la panxeta, la ceba i la tomàtiga, en aquest ordre.

Courem els caragols amb el fonoll la menta, l'orenga. Reservarem l'aigua dels caragols, que emprarem per banyar la carn un cop aquesta estigui ben sofregida.

Afegirem els caragols al sofregit.

Afegirem més aigua, si és necessari, i posarem els fideus que han d'coure uns 10/12 minuts. Acabarem el cuinat afegint-hi la picada. Rectificarem de sal i ja ho podem servir.

Les fotos que acompanyen a n'aquest article pertanyen a un bisqué de marisc menjat al Restaurant Camposol i a uns fideus de Vermar de Biniali. Salut i bon profit, ens trobam aquí d'aquí 7 dies.

parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández

Si pens és perquè visc

En el 47è aniversari de la mort de la meva cunyada Francisca

Ni 47 anys després de la teva mort, estimada Francisca, aconseguïem que s'emporti enfora de la meva enyorança l'amor que et tenia, l'amor que encara et tenc, avui, amb més consciència i coneixença, per causa de la meva edat avançada i dins del món que vivim, tan distint del que visquèrem en aquell temps. De tu me'n parlen a cau d'orella, sovint, silenciosament, amorosament, tots quants som ara en família, els que t'estimàvem de cor i els que tu no has conegut com són els dos néts, Argemí i Pau, dues meravelles, i els dos renéts, Pau i Marc, dues campanetes de jardí florit que donen color i vida, tan aviat són al nostre costat o em parlen per telèfon.

I jo em deman: "Si tu sobrepassares les altures llençant-te de ple, fent-nos feliços a tots, donant-nos el millor, cercant solucions a totes les dificultats, pensant sempre en positiu, ja com a filla amb la família de casa teva, com esposa amb el meu germà Pau, com a mare amb ta filla, com a nora amb els meus pares, i com a cunyada amb mi mateix, què podries fer més, ara, amb aquesta mainada, tota ella centrada, entorn a la teva filla, na Magdalena, la meva fillola? Ai, Francisqueta, estimada meva, te tornaries morir, orgullosa i feliç, contemplant-los joiosos però treballadors dins una societat dura i difícil: N'Argemir és una eminència dins la medicina; en Pau un economista emprenedor i valent; els dos renéts una bellesa intel·ligent per envejar. En tots es veu l'herència que els ha transmés la teva filla, de tu rebuda i del meu germà. Amb la seva paraula i amb les seves obres

els deixa veure com ereu, com era la nostra família; amb la seva personalitat els dona referències de l'amor que ens teníem, i els dibuixa la teva bellesa en aquells anys ufanosos de la teva joventut i la de les teves germanes, Maria i Margalida, i de la meva germaneta, Catalina, que als seus 24 anys morí, deixant-te al seu lloc; d'aquella vostra joventut sana, divertida, pretenciosa, vestint ja la moda airosa, que avui retorna, dançarina, treballadora, de casa nostra, vaig aprendre jo, un adolescent joveçà, estudiant al seminari, que la família unida és el millor regal que te pot donar la vida.

I vols que t'ho repetesqui, Francisqueta, perquè m'ho sent de veres:estic enamorat dels teus dos renéts, te roben el cor. Quines preguntes que me fan, quines respostes que me donen, me deixen estorat i recobert de pensaments que me fan veure que són uns nins, que sense deixar-ho de ser, demostren ser espavilats i genials en tots el caires. Però encara te'n vull dir una altra, vull parlar-te d'un fet meu que donà molt que xerrar, i que al seu dia fou un escàndol que sorprengué, i que, ara, sorprèn que perduri la obligació de que els capellans no es puguin casar, veient que el celibat obligatori fa aigua per totes parts i tothom rebutja que els sacerdots no puguin formar una família: m'he casat, tenc una esposa que tu estimaries molt i que ella, sense conèixer-te, t'estima, ja que jo sempre li parl de tu; tenc un fill i una filla, que per ells torn boig d'amor i orgull.

L'altre dia, en to més que familiar, a taula, me digueren: "Per què a una plegueta, escrit a mà, sols per a ells, no escrius pels néts les teves vivències passades?". La meva

resposta fou: "Al setmanari "Sóller", on fa 45 anys que hi escric, trobaran més del que jo en aquest moment puc dir-los". Avui, a tu te dic coses que no he dites mai, no per complir els seu desig, sinó perquè ja fa temps que ho vull fer.



T'escric, avui, no perquè commemorem el dia dels morts, ni tampoc perquè ahir fos la festa de tots sants, sinó perquè anava en darrer de dir-te per escrit, amb ploma arrancada d'unes ales que volen dins el temps, com són les fulles del "Sóller", el meu impuls de l'estimació que tenc cap a tu, imprés, ja que ho he estés fa molt d'anys, dient-hi una paraula d'amor i de record per a tots els de casa nostra; tu per a mi hi faltaves.

Francisca, des del primer dia que entraves com núvia del meu germà a casa nostra me feres teu, i quan nasqué la vostra filla, na Magdalena, me la donareu com a filla, "fiola", que més no puc estimar-la. Si me costava comprendre que l'Església no me deixàs formar una família (cosa que predicava pels quatre vents), a la pràctica no em feia sufrir, ja que a casa vostra veníem a tota hora i vosaltres veníeu a casa nostra a

tot moment, vivíem junts la família a dos llocs distins; i... la vostra filla era la meva "filleta" que me donava la mà per tot allà a on anava, fos dins Mallorca, fos fora d'ella. Ai! quan te detectaren la teva malaltia, estranya entre les més estranyes. En mans

del meu germà no hi havia tractament medicinal possible. Estares a les mans del millor metge, el nom del qual encara retrona, Kovacs René (pare), que no et deixà per res i, fins i tot, està al capçal del teu llit, veient-te morir. Tu veres a l'acte la teva gravetat, però no ens ho deies. Les medicines totes eren pal·liatives. Als teus 42 anys fores conscient de la teva malaltia...mortal, i elegires dir-nos paraules

d'esperança, no tornares enrera, pensaves en positiu, ens demostraves un amor més valent que la vida, tant que queda entre nosaltres la teva llum, tant que encara veiem els teus ulls bells i penetrants, tant que fruïm el teu somriure que convidava a tenir-te confiança, tant que el teu amor encara s'allarga, i el sentim quan miram i contemplam els teus dos renéts.

*Errant el peu i el pensament a lloure,
Seguint l'aroma del teu record,
L'amor que et tenc me fa commoure.
El que ens deixares n'és viu, no mort.*

Agustí Serra Soler

