

HEM DE TORNAR

El menjar de tota la vida o la lògica ecològica



PERE MILLAN
I HANS GROTE

són a Eco-Lògic i et proposen verdures i fruites més saboroses, i t'assessoren sobre com cuinar-les per tal d'obtenir-ne plats més sans, més segurs i més assaborits.

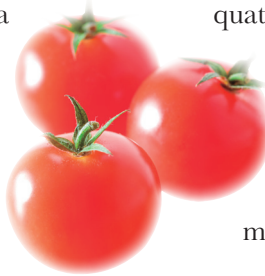
Xup xup, feia la cassola de la mare, i el brou d'abril inundava la cuina amb oloretos inoblidables. Aquí bullien les verdures de la primavera i les hortalisses de tot l'any, i el verd de la col i l'api feien colla amb el taronja de les pastanagues i el blanc del nap i les patates, i tot plegat feia caliu.

És el brou de gallina de la mare, i el pare fregava llesques de pa amb un tomàquet intensament vermell i sucós, i mirava qui troba a la vora per parar taula.

Tornen vigorosos

Temps era temps, i aquells temps ara tornen vigorosos, plens de colors i de sabors, de sol i de terra. Segons és llei de vida, la roda de la vida no s'atura, i la roda del bon costum hi continua, i això que semblava ben adormit és ara ben despert, i vol recuperar, de l'oblit, allò que no s'oblida: **la cuina de casa.**

La cuina de casa és un brogit de records que brollen, com l'aigua de la font, com els colors de la primavera, quan la intensitat d'una olor, d'una flaire, que hom creia adormida, entra i espavila els sentits, que no dormien pas, sinó que esperaven l'oportunitat. Hi ha quelcom que espera aquí dins, i un sabor en serà la clau.



En sortir d'escola, el berenar era una poma que de l'arbre mateix arrencàvem i tot d'una fèiem mossegada, i ja són aquí els temps en què una poma feia olor de poma i una taronja feia olor de taronja. No és res d'extraordinari, és la roda de la vida, tot hi torna, potser perquè mai no havia marxat. Sort que som a temps.

L'avi portava del mas cada dissabte el cistell de les verdures, el cistell de las fruites, i els ous els duïa embolicats en paper de periòdic. La mare no ens deixava veure la gallina morta, prou que sabia que la recordàvem viva, ara amb l'ou acabat de pondre, ara que s'escapa entre aletejos i plomes que volen.

La lògica ecològica

Hi ha una lògica ecològica que indica que és més lògic el menjar de tota la vida, amb productes de l'hort, criats al sol, sense aditius químics, amb tota la paciència, amb tota la saviesa.

I ara agafeu una cassola, poseu-hi tres o quatre pastanagues, un tros de col d'olla i una bona branca d'api, julivert del més verd, un nap grassonet, unes quantes patates, d'una gallina les cuixes i les ales, i carabassa i carabassó, ceba si en teniu, i segur que en teniu, i tot a bullir, perquè això que semblava adormit, ara és ben despert. ●

Plaça de la Llibertat, 6
(davant del Mercat de la Llibertat)
en Gràcia, Barcelona

Dilluns a divendres,
de 9 a 14:30 i de 17 a 21
Dissabtes, de 9 a 15

Tel: 93 010 5304
ecoynlogic@gmail.com
facebook.com/eco.logic.50

ENVIAMENT A DOMICILI



10% de descompte en presentar el retall d'aquest logo Eco-Lògic