

Si pens és perquè visc

# Què li passa a la justícia, que enfronta els governants

Què li passa, Déu meu, a la «Justícia», que amb bregues fortes i escandaloses, desequilibren els plats de la «Balança», símbol de la «Justícia», amb les sentències no iguals per a tothom?

Avui la «Justícia», segons els ulls del poble, està en mans d'un partit contra un altre partit, de tribunals comprats, de jutges d'ideologies enfrontades, que es passen les sentències d'un tribunal a un altre, anys i més anys, fins que no es pot jutjar l'acte per haver arribat a un..., «Ja ha prescrit». Avui, el que vivim i de la qual cosa en tocam les conseqüències, la «Justícia» està controlada, vigilada, imposada -massa vegades- per la llibertat sense barreres dels que tenen les lleis en les seves mans, comprades per poderosos, arreu-arreu, molts d'ells corruptes i corruptors.



A hores d'ara, en aquests moments, quan ens sembla, que se'ns obrin camins nous, sentint els discursos insultants i endimoniats de certs governants, tenim més ganes de plorar que de riure, o de les dues coses, a la vegada.

El poble vol amor i justícia, remeis als contractes i, no bregues d'infants malcriats dels nostres governants, cada dia, enfrontats, una darrera l'altra, per motius prefabricats i forjats.

Totes les relacions humanes estan dominades per la llei de l'equivalència entre els béns que produeixen i els serveis que presten, intercanviats entre «l'amo-senyor» i «l'operador-treballador».

En un ordre estrictament material, les nocions de «preus justos» i «salari equitatiu», reposen sobre aquest equilibri entre allò que es dona i allò que es rep. Cada vegada que aquest equilibri es romp en profit d'una de les dues parts en detriment de l'altra, quan -per exemple- es ven una mercaderia més cara del seu valor, o es paga un salari més baix del mèrit de l'obra feta, significa que hi ha una desproporció entre el que paga i el que percep; efecte que es veu, a l'acte, en el nivell de la balança; dit més clar, els poderosos, els rics, els lladres dels operaris se'n van per altures infinites i ben per avall se'n va el plat de la balança de l'obrer, arrossegant els peus per terra seca. Són, ja, massa els aristòcrates, els nobles de sang blava, els capitalistes, els

exgovernants, que estan tancats dins la presó, o que estudien amb els seus advocats, enrotllant mentides, per no entrar-hi.

El poble en té coneixement i intel·ligència de tanta podridura: cada dia concentracions populars de tota classe i rebel·lions contra els qui ens roben les nostres preferències omplen places i carrers de tot el país. Són massa els qui no tenen casa per viure, quan -a la vegada- n'hi ha molts que en tenen a caramulls i moltes d'elles robades del sou que furtaren als seus obrers. El poble està que es pega cops pel cap, cansat de tantes ordres imposades que fermen el nostre dret de persones amb llibertat, en comparació amb els capricis dels qui ens governen; dels seus luxes; de les seves pagues i afegitons mitològics, que sobrepassen els milions de... , per cada títol que es regalen, i s'ho fermen «de per vida» (la seva pensió).

Les relacions entre governants i governats han d'estar equilibrades i dominades per la llei de l'equivalència entre el bé i el treball, sempre al costat de la dignitat de la persona i no a la banda de la reverència dels diplomes taxats o comprats dels que presumeixen.

Dins l'ordre estrictament de comunitat i ciutadania, el concepte de «Justícia» reposa sobre l'equilibri entre allò amb què contribueix al poble i allò que rep el poble en benefici; en termes més concrets, pens que l'harmonia ha de garantir l'estabilitat, la prosperitat, l'ordre i la pau del país, tant en temps de prosperitat, com en temps de decadència: sempre atents a la pobresa imposada pel mal que sempre ens acompanya; per falta de salut de pas o per a sempre dels malalts; per als anys que hem treballat i que ara estem obligats a dependre dels treballs dels altres (jubiliació-pensió); amb la igualtat entre l'home i la dona, amb alerta a tants assassinats contra els amors frustrats; amb la vista posada en el poble, lloc, treball, hospitals, guardaries d'infants, deficiències mentals, clima universal...

No és casualitat que «equitat» sigui sinònim de «Justícia». La «Justícia» hi ha de ser en tots i en parts iguals i mai no vinculada a interessos i discussions de jutges amb idees oposades en política o amb amistança; la justícia és justícia quan es defineix en favor o en contra del judicat amb imparcialitat indiscutible en «pro» i en «contra», igual per a tothom.

L'escut de la balança, símbol de la Justícia és sagrat. La «Justícia» mai no l'hem de convertir amb una porqueria que, avui, emmascara molts governants i jutges, tots ells prepotents, que fan que el poble menysprei els valors que pertanyen a la responsabilitat dels governants. Déu vulgui que tanta algaravia que hem viscut fins ara i, ara, que vivim una esperança d'un canvi a favor nostre, a favor dels qui penjam el pa de cada dia amb la suor del nostre front, sigui una lliçó, però escrita, en el llibre de «Memòria Històrica».

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## De l'hort a la cuina

### Blat de Xeixa (i II)



#### Receptes bàsiques

##### Com es cuina

El procés d'elaboració del pa tradicional és llarg i laboriós. Però això no us ha de desanimar.

De fet aquesta lentitud en el procés de fermentació li confereix un sabor intens, un grau correcte d'acidesa i una conservació aproximadament d'una setmana si es conserva de manera convenient (en lloc fresc i airejat embolicat amb un drap de cotó).

La gran protagonista en el procés d'elaboració és la massa mare, un ferment provinent del mateix cereal que pre-digereix i transforma la massa en un producte digestiu i saborós. Avui en dia, aquest procés ancestral de fermentació és substituït per altres de més instantanis derivats del llevat de cervesa (*Scharomyces*).

##### Massa Mare

Amb cervesa:

500 grams de farina de xeixa o panificable i cervesa

Amb llevat:

500 grams de farina de xeixa o panificable, 10 grams de llevat fresc i aigua.

Per a la de cervesa mesclarem 100 grams de farina amb la quantitat de cervesa que admeti per a aconseguir una massa hidratada i homogènia. En el segon cas farem el mateix però amb el llevat i l'aigua que admeti.

Després deixarem, tant un com l'altre, 24 hores en fred i ben tapat. L'endemà, que ja haurà començat a fermentar hi afegirem 200 grams de farina i l'aigua o cervesa que necessiti per a formar una nova bolla de massa.

Reservar un dia més i repetir l'operació.

Al tercer dia ja podem usar el que necessitem per a fer el nostre pa de massa mare. La massa mare es pot congelar però caldrà afegir-hi 10 grams més de llevat un cop descongelada per a reactivar-la.

Hem de pensar de guardar un poc de massa de pa que feim que ens pot servir per a fer la massa mare dels dies següents.

##### Pa de farina de Xeixa

Ingredients:

500 grams de farina de xeixa blanca ecològica

500 grams de farina de blat de xeixa morena ecològica

350- 380 grams d'aigua fins a formar una massa ferma, però no dura (una proporció d'aigua de voltant del 60%)

30 grams de massa mare

5 grams de llevat fresc (opcional) i sal

Elaboració:

Pastarem tots els ingredients i ho deixarem tovar unes 5 hores a temperatura ambient.

Ara farem un pa rodó i el taparem amb un drap de fil i el deixarem tovar fins que crui. El courem a 240 °C amb vapor els primers minuts i després a 200 °C fins que sigui daurat. En total courà una horeta més o manco. És un pa molt aromàtic, amb crosta cruixent i gruixada i amb una llarga conservació.

##### Coca de Verdura de Xeixa Fullada

Ingredients per a la massa:

250 grams de farina morena de xeixa

125 grams d'aigua

25 grams d'oli d'oliva

25 grams de saïm

6 grams de llevat fresc i ecològic

5 grams de sal

50 grams de mantega (per a fullar)

Elaboració:

Per preparar la massa, fer un volcà amb la farina, posar dins d'ell la resta dels ingredients, excepte els 50 grams de mantega i pastar fins a aconseguir una massa homogènia que no s'enganxi a treballar-la. Un cop aconseguit aquest molta pasta, estirar amb l'ajuda d'un corró i estendre sobre ell 1/3 de la mantega reservada, doblegar aquesta làmina en tres i estirar-la de nou, estendre sobre la massa un altre terç de la mantega, doblegar de nou en tres, estirar-la i estendre el que queda de mantega per doblegar en tres per última vegada; estirar-la, col·locar-la sobre una placa de forn i deixar-la reposar. Coure-la al forn a uns 180 °C durant 20 minuts aproximadament

Podeu enviar els vostres suggeriments per a aquesta secció a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

Juan A. Fernández

