

Si pens és perquè visc

# Nostre món “social-econòmic”, davant una travessa enfrontada

Vivim uns dies, per no dir quasi un any, de cara a cara, en un enfrontament difícil de comprendre, tant per a nosaltres, com a un per un, personalment, com per a totes les comunitats que componen nostres autonomies.

Els capitalistes, aferrats obsessionadament als seus punts de vista, sols cerquen i recerquen els doblers i els milions de maneres per multiplicar-los, el triple. Per la part contrària, el factor ideològic té com punt de partida que l'home, dins totes les seves dificultats ja superades, pugui arribar a viure dignament i humanament. D'aquests enfrontaments, les conseqüències són les mateixes: la impotència dels dos bàndols per resoldre el problema de la humanitat, la possibilitat de crear una germandat d'igualtat universal humanitària, de tal

favorable o un terratrèmol destructiu... poden repercutir en el comportament popular i social és perquè l'home és dèbil per naturalesa davant les circumstàncies, incapaç de vèncer-les, de doblegar-les. Els governants, les grans potències, no poden, no tenen dret a matar la dinàmica característica de nostres ciutats i pobles. Som nosaltres que els mantenim, no són ells que ens mantenen a nosaltres. Ens toca a nosaltres manar-los i obligar-los a dirigir la bona convivència del poble, amb tal conducta i justícia que ciutats i pobles pervisquin amb pau i salut. Per desgràcia nostra, ells mengen amb pagues immorals, injustes, robades. S'han fet lladres professionals, tant, amb mala llet, que porten les lleis i la justícia al seu favor i, si importa, les transporten en legislacions, amb nom de “justes, legítimes, equitatives a les seves fraudulències, acceptades pels tribunals de Justícia”.

La seva obligació comporta el seu doble compromís de fidelitat: el primer, conèixer i estudiar a fons els factors materials i intel·lectuals, que determinen el benestar del poble en sanitat, en treball, en cultura i en el conuiu pacífic i saludable. El segon, derrotar els lladres, els corruptes, els malfactors, els que posen la mà dins el calaix social per robar les reserves del

pensionistes i obligar els lladres a restituir al poble tots els doblers robats, i tancar-los dins la presó a fer feina i llur jornal sigui pel poble.

Jo el que més demano als qui volen posar remei al nostre malestar, a la nostra desconfiança, és que siguin honests, que se despullin de títols i d'aforament, de pagues vitalícies que són de tanta gravetat que posen en crisi el poble. D'un mes en seure a una cadira d'encàrrec governamental, la seva paga i pensió vitalícia els basta per viure rics, i molt rics, tota la vida. I..., ara, perdonau-me, si entro dins terra prohibida:

Jo no conec en Rajoy. Però, si fos fill seu, no aniria pel carrer per amor propi. No sé, si aquest president -de pas-, té culpa o fa el sord. Dir mentides sobre realitats fonamentals, prometre estalvis urgents i després retallar-los severament és traïció inexorable. Dir per escrit als qui roben que “siguin valents i forts, davant els jutges”, em sembla ja culpable i mal governant. Els fets de tants lladres al seu costat, al meu parer, ja el condemna. A mi me fa vergonya: no diré si tingué el meu vot, però si diré que el seus votants s'han de tapar la cara davant ell d'empeguement. Espanya no pot jugar entre el mal i el bé.

A ell, li dic: “Sr, Rajoy, quedau-vos a casa, i no jugueu amb nosaltres. Espanya no és una joguina”.

**Agustí Serra Soler**



manera que l'home sigui considerat com el centre del punt més delicat, substancial, i, igualment, valuós.

Segons el meu parer, com ciutadà normal i corrent, la societat actual, (jo, atent comestic a les repercussions sobre nosaltres mateixos, que entreveig en els mitjans de comunicació), penso que està malalta, en el sentit patològic. Sols veiem disputes en el semicercle, empoltronats a les butaques, dels diputats tancats dins llur palau, defensats per dos lleons -amb mala cara- al portal.

## Nostra societat està dividida

Està a la vista de tothom. Els diaris, tots els canals de televisió, la gent pel carrer ho expliquen i nosaltres ho comentam cada dia. Les baralles dels grans del món, que són els qui ens manen, són vergonyoses.

Les solucions són diverses-oposades-insultants, segons els autors, partits, escoles, regió, ideologia, pobres, rics, empresaris, obrers....

Entendre'ns és cosa quasi impossible. No es para esment a que tota societat té una manera d'ésser, d'organitzar-se pròpia, distintiva, de llengua diferent que, per motius geogràfics, econòmics, religiosos, polítics, tradicionals, viscuts de generació en generació, li donen unes qualitats que poden fer-nos dissemblants de cap a peus, encara que formem part d'una mateixa societat i visquem en un mateix país.

Si els canvis econòmics, les lleis imposades per dictadors, la política, una època

Parlem de cuina



## Avui anam de... Tartare de peix

Per a la jornada d'avui us proposo uns plats a base de peix ben trempat. Unes elaboracions senzilles i que no ens duran massa feina, però que ens permetran jugar amb varis ingredients, presentacions i textures; alhora que presentem uns plats vistosos i ben saborosos.

### Tartare de salmó i lluç amb vinagreta de taronges de Sóller

**Ingredients per a 5 comensals:** 400 gr. de peix fresc (salmó i lluç a parts iguals) per persona (aproximadament), 1 ceba mitjana (picada ben fina), 1 pebre verd petit (també picat ben fi), 1 ou dur bullit per persona (separats blanc i rovell), un poc d'anet picat, 2 o 3 taronges i una llimona, sal i oli d'oliva, unes tàperes picades (una cullerada soperada plena), unes fulles de lletuga i una tomàtiga.

**Per la vinagreta:** El suc de 3 taronges (+/- 1 dl), 1 dl d'oli d'oliva, 1 dl de vinagre de vi, un poc d'anet picat, sal i pebre bo, i un poc de salsa de ketchup.

### Elaboració

Pica ben fi el peix, la ceba, el pebre, les tàperes, el blanc d'ou, el rovell d'ou i l'anet.

Dins un bol trempau mesclant bé tot el peix amb el suc de la llimona i la taronja a grells, un poc d'oli, sal i l'anet, deixau reposar uns minuts fins que l'àcid de la llimona comenci a acidificar el peix.

Apart prepara els plats amb un petit bouquet de lletuga i fent un cercle i a petits muntets col·loca les guarnicions: la ceba, el pebre, les tàperes i les tomàtiques tallades a grells petits.

En el centre col·loca el peix (pot ser amb un motlle, una cullera o en forma de pilota). Regau tot amb la vinagreta que haurem elaborat mesclant i emulsionat lleugerament tots els ingredients de la mateixa. Acompanyau amb unes torrades de pa de motllo i un poc de mantega.

### Tartare de llobarro amb tampó de cítrics

**Ingredients (per a 5 persones)**

**Pel tartare:** 150 grams de peix net i sense pell ni espines, un pols de sal i un pols de sucre, una taronja i una llimona, unes fulles d'anet i oli d'oliva verge

**Pel trampó de cítrics:** 5 tomàtiques, 5 pebres verds, una ceba, un cogombre, una taronja, un poncir, oli d'oliva verjo, vinagre de vi, sal, dues dents d'all.

### Elaboració

Fileteja el peix (no picat) i el trempau bé amb la sal, el sucre, el suc de la llimona i el suc de la taronja. Espolvoreja-lo amb l'anet picat i el deixau reposar 15 minuts dins la gelera.

Seguidament anau disposant les tallades de peix al voltant del plat del comensal, deixant un petit buit en el centre on servirem el trampó que haurem elaborat de la forma tradicional però afegint-li els grells dels cítrics.

Regau tot el plat amb oli d'oliva verjo i ja podeu servir-lo.

### Variacions

- 1- Proveu altres tipus de peix, i fins i tot podeu fer-lo amb gambes, per exemple.
- 2- En lloc de filetejar el peix, el picau i el serviu moldejat (per exemple usant un motlle de flam).
- 3- Podeu marcar ràpidament el peix a la planxa.
- 4- Al trampó li podeu afegir un poc de suc de tomàtiga i aigua, triturar-lo i servir-lo com gaspatxo, amb el que salsejarem el peix.
- 5- Podeu guarnir el plat amb torrades de pa de motlle, untades amb mantega i amb un poc de caviar.

Com veis no fan falta grans elaboracions per aconseguir variats resultats dins la cuina. Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

**Juan A. Fernández**

