

Si pens és perquè visc

Volem salaris justs i pensions dignes

Segons la saviesa pacient i callada del poble, treballador i sumís, dos dels molts problemes a resoldre ja, urgents i acompanyats del siulo aterridor d'ambulància, són pagar en efectiu i a l'acte el "salari just" als obrers que treballen amb una misèria de paga i complir amb els jubilats, satisfent-los els seus mèrits, amb la "pensió" promesa, no com un acte de caritat, sinó com a retorn de molts jornals que no els foren pagats i el Govern cobrava. Raonem sobre aquest cavall de batalla: La convivència humana està fonamentada i ordenada sobre la llei de la correspondència entre els bens que posseïm i l'ajuda que prestam, intercanviant-nos riquesa i valença d'ajut.

Dins els context laboral, apartant-li totalment el significat de "material", la idea que tenim de "preu just", en la compra-venta de les coses i del "salari just" en el treball, és i s'entén que hi hagi equilibri entre allò que donam i allò que rebem. Cada vegada que aquest equilibri se romp en profit d'un i en detriment de l'altre, es pot dir, ben a les clares, que se fa una injustícia, que se comet un engany. Aquesta iniquitat, aquesta avarícia, com podeu suposar, té nivells i proporcions, que vénen de la grandària o petitesa de l'actiu i del passiu, o dient-ho d'una manera més entenen, de la grandesa del personatge que la comet i de la pobresa i misèria del qui la pateix. Els dos plats de la balança justiciera, un se'n va cap amunt i l'altre cap avall. "Equitat" significa "justícia".

Tothom té present el concepte de la "justícia": però cada un de nosaltres entén amb més força la noció de "justícia", en consonància amb la seva llibertat personal i la moralitat de la seva consciència, nervi que ha de moure els nostres actes a fer més bella i agradable la bona convivència en el poble, en la ciutat, en el país, en el món. Si tu creus que allò que pertany a un altre és teu, robar-li fins i tot el pa que necessita per menjar cada dia, no te sembla un robatori, al contrari, t'impone superior a ell i per a tu és una victòria, tant que, si ve un dia que ell te demana el que és seu, tu te burles d'ell, li negues la seva propietat i, encara, te fas gran al seu davant.

A on hem arribat, Déu meu? Això, exactament, és el que vivim. Heu vist persones més orgulloses i amb més vanitat que els nostres governants, capitalistes, lladres que roben al poble, asseguts, mentint dins la obscuritat dels jutjats?

Un afiliat, una afiliada, no es pot morir per amor al seu Partit; si, pot morir-se de pena, abandonat, abandonada pels seus, perquè el Partit, en circumstàncies pròperes, dóna vida i orgull potent, amb abundància colossal.

Qui pot entendre, quan tot un poble no té ni per pagar la llum elèctrica o el treuen fora de casa seva perquè no pot saldar el lloguer, que els governants se pugin el seu sou a més de 100.000 euros superior al nostre, amb dietes superpagades, vicis supervalorats, amb viatges de reis, regalant-se per llei pensions vitalícies que superen mil vegades la nostra pensió raquítica, i, sols perquè ells han estat asseguts a una cadira governamental o provincial 8 anys? I, encara més, amb la promesa d'una porta

giratòria, on hi trobarà un matalàs ple de doblers robats per dormir-hi tota la vida? Enteneu que aquesta gent no tengui cap remordiment?

Qui pot entendre que directores de bancs, que sols contenen els doblers dels nostres jornals, que els hi deixam per tenir-los més segurs, se regalin entre ells, entre els conductors i caps de colla, "targetes black", sense cap frontera per treure doblers, tants quants volen i gastar-los, per anar de p..., per repartir regals, Déu sap a qui? I, més, poder portar-los més enllà dels oceans? Enteneu que ells, persones de bon nom, vegin aquests robatoris normals, justs, meritoris? Els doblers fan perdre el cap, i, sense cap escrúpol, davant una tercera part del món que se mor de fam, facin dels doblers el seu déu, agenollats davants d'ells passant el rosari, caixa per caixa, d'on els tenen amagats, robats a gent que han fotuda. La part més destacada de la societat actual, són els empresaris, fonamentats en diners robats, i un Estat en bregues continuades, que caboteja a la deriva, que llurs celebritats inflades per les seves paraules sense sentit i promeses per conquerir, juga amb la societat, amb el poble, i li nega donar als obrers un salari just i als jubilats una pensió digna. En quin món vivim?

L'home d'avui no es valora per la seva intel·ligència, per a prendre'n consciència, per a resoldre situacions noves mitjançant unes respostes, també noves, sinó per coses més fictícies com són els contes bancaris, una condecoració damunt el pit, l'elecció per a un càrrec feta per una massa anònima o la xafarderia de glòries comprades i pagades per escampar-les. En el nostre món els valors propis, el bé transcendental que fa allargar la seva mà no sols a qui el crida, sinó també al qui ja no té veu per cridar, no tenen valor. Un ram de flors artificials mai no el regalaré a una persona que estim. Aquests personatges són flors artificials. No els vull.

Tenim un nou Govern, amb les mateixes peces del que fa quasi un any teníem. Tenim majoria d'oposició. Jo els demano i dic: vos heu lliurat al poble voluntàriament, no hi estigueu per rentar-nos la cara, no estigueu per fer-vos rics amb els vostres monumentals jornals, escoltau el poble. Si els fets us declaren inútils, perquè tot segueix igual, partiu i deixau pas a gent intel·ligent. El primer que hem de fer és purificar la font. Si la font està corrompuda, val més anar a beure al torrent. Jo pens que res no es farà, si no rentam, abans de tot, la font.

Hi ha tanta de gent que té set, i tanta de gent que demana ajuda greu i ningú no hi acudeix! Si la llei i la justícia se posen a favor dels lladres, viurem dins un femer. És més greu desentendre's d'una cridada d'urgència de tot un poble, que violar la llei d'un govern que mana pagar impostos per ell ser més ric dins casa seva.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

La xocolata a Sóller. Història i cuina

És un goig per a en Toni Quetglas i jo convidar-vos a la presentació del llibre que dona títol a l'article d'aquesta setmana. Serà el proper diumenge dia 18 a les 19:00 hores, al Casal de Cultura-Museu de Sóller (Carrer de Sa Mar). Diumenge capvespre tots junts i amb una bona tassa de xocolata calenta us presentarem el fruit de molts de mesos de feina recopilant la història de les fàbriques de xocolata de Sóller. Un llibre que repassa una part important del passat industrial del nostre poble. Però la feina no surt sola, i a banda de nosaltres dos, molta altra gent ha col·laborat per a que aquest llibre vegi la llum. En primer cop volem agrair a + Cultura (Aina Mora i Irene Cabrer) el suport tant

econòmic com emocional per a l'edició del llibre. També agraiem a Toni Pinya les paraules que presenten la publicació. Tampoc no ens oblidam de tota la gent que ha aportat fotografies, idees, entrevistes o ens ha deixat material: Damià Bestard Seguí, Josep Sunyer Ribas, Josep A. Morell González, Plàcid Pérez Pastor, Francesc Pastor, Antònia Rullan, Joan Puig, Francesc Lladó Rotger, Jaume Pinya Florit, Antoni Pinya Florit, Pilar Cortés Salas, Elvira Cortés Mora, Marcel·lí Rullan Puig, Setmanari Sóller i Setmanari Veu de Sóller, Antònia Rullan Colom, Genaro Sosa, Rafel Cortés, Francisca Cortés, Joan Deyà, Marcel·lí Rullan Colom, Francesc Pastor, Josep Pinya, Margalida Florit, Miquel Socies, Antoni Fernández, Cília Socies Ensenyat, Francisca Vila Ferrer, Maria Ferrer, Xisca Deià i Carmen Deià. També volem agrair el patrocini de diverses empreses de Sóller que han aportat el seu granet d'arena econòmic al projecte: Ferrocarril de Sóller, Ajuntament de Sóller, Fet a Sóller, Cooperativa Agrícola de Sant Bartomeu, Hotel Minister, Can Toni Reia, Matalasseria Can Oliver, Pastisseria Can Panxeta, Font Mallorca i Immobiliària Tolo Oliver.

Doncs ja ho sabeu, quedau convidats a passar una estona dolça el proper 18 de desembre.

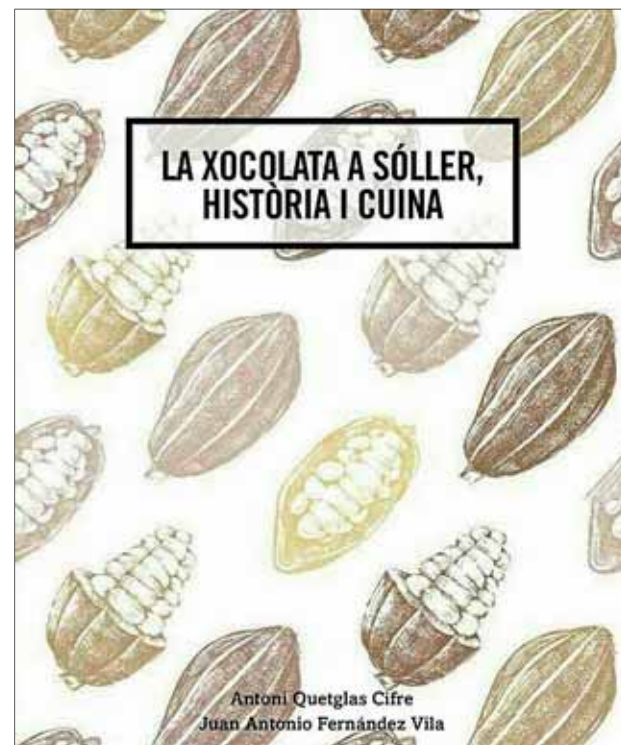
I que millor que acabar la tertúlia gastronòmica d'avui que amb una recepta de xocolata. Així que si sou llépols seguiu llegint un poc més i acabarem tots junts ben enxocolatats.

Escuma de xocolata negra i blanca

Ingredients

2 rovells d'ou, 2 ous sencers, 300 grams de cobertura negra fosa al bany Maria, 1/2 copa de conyac i mitja copa de licor Tia Maria, 600 grams de nata muntada amb 200 grams de sucre.

Elaboració



Batrem, al calor, els ous i els rovells amb l'alcohol, fins aconseguir una crema lleugerament emulsionada. Aquesta operació s'ha de realitzar amb el recipient al bany Maria, per tal d'aconseguir que la temperatura dels ous arribi als 65-70°C, i es pasteuritzin.

Mesclarem els ous (tebis) a la xocolata fosa (37°C) amb molta suavitat i després, amb molt de compte, afegir-hi la nata muntada, mesclant amb extrema suavitat.

Tot seguit ja el podeu disposar dins copes (mitges) i deixau-lo dins la gelera mentre feis la xocolata blanca.

Per a l'escuma de xocolata blanca, emprau els mateixos ingredients i quantitats canviant el tipus de xocolata i afegint-hi al sabaione (ous i licor batuts) 3 fulles de gelatina (4-5 grams) prèviament hidratades. La resta tot igual.

L'elaboració també és igual que l'anterior. Sempre feis les passes amb molta suavitat per tal de que l'excés de temperatura no talli la nata. Un cop feta la mousse blanca ja podeu acabar d'omplir la copa que estava mitja plena de xocolata negra.

Consells per a fondre la xocolata

- Feis-ho al bany Maria, és més segur que al microones.
- No deixeu que entri res d'aigua dins el bol de la xocolata.
- La temperatura de fusió ha d'ésser d'uns 40/42 C°, i per a usar-la l'hem d'atemperar (refredar), la negra a 36°C i la blanca a 28°C.

Bona setmana i dissabte que ve que ens trobam en aquestes mateixes pàgines. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

