

Si pens és perquè visc

Aprenuem de la història. Vivim en societat

Aquests dies celebrem un fet sòller, històric, d'una batalla contra un enemic de la qual en sortírem victoriosos. Viure en societat comporta lluitar entre opinions i ideologies, entre amics i enemics. Això m'ha duit a pegar una ullada cap enrera i demanar-me com començà l'home a conviure en societat. Demòcrit, filòsof grec dels segles V i IV abans de Crist, conta que: Els primers homes, que vivien sense ordre, ni control, separats i dispersats per aquí i per allà a través de prats, s'alimentaven de les herbes que més bon gust tenien i dels fruits que naturalment brostaven dels arbres. Però que, quan les bèsties salvatges i cruels començaren a atacar l'home, l'home no tingué altre remei que ajudar-se mútuament, de posar-se un devora l'altre, formant societat. La convivència els obligà a ser, ella, la mestressa de la seva vida. La por a tota classe d'enemics i a tota classe de causes, raons, perquè, els portà al bon conviure, a formar la família, grups, i a



reconèixer les bones aptituds de cada un d'ells per combatre el mal i afavorir el bé. Els primers homes vivien de manera incivilitzada, inculta, crua, dura, ja que no havien descobert encara les coses aprofitables de la naturalesa mateixa per viure millor; anaven despullats, s'emparaven baix penyals i roques, no coneixien el foc, menjaven cercant trobar herbes i fruits de les plantes del seu entorn. Més tard, ja que l'experiència els ensenyà, a poc a poc se refugiaren dins caveres i coves durant l'hivern i començaren a guardar fruits de la terra per tenir-ne sempre a mà.

Quan se conegué el foc i altres coses útils, s'accentuà més l'ajuda mútua, fent-se imprescindible donar-se la mà, ensenyar-se uns amb els altres com fer i utilitzar les coses que entre sí havien après. Tots eren mestres de tots, en cada circumstància, en cada edat, durant el temps bo i durant les temporades hostils, desfavorables, catastròfiques. Mai no es dividien dins la tranquil·litat.

No és una lliçó magistral pels nostre temps "mutatis mutandis", com deim en llatí, "canviant el que s'ha de canviar"?

Equilibrem nostra voluntat

Se veu a les clares que en el món en que ara vivim, convivim un desequilibri total i fatal.

Tant és així que tots ens preguntam: Com acabarà tot això? Les columnes que aguanten el món, com són els predominants, els tirànics, els governants passen per ull i esfondren la convivència de nostra societat. El poble ja no pot més i, amotinat, se rebel·la per places i carrers, donant peu a que els dolents de naixement facin de les seves, que són funestes. El desequilibri de quasi tots els països, de quasi totes les diferents societats, de moltíssimes famílies, d'un bon grapat d'individus sense ànima, en fan insegura la sortida al carrer dels qui volem viure en pau. L'abús condueix al vici i el vici obri camins als criminals, als delinqüents, als mal factors, als lladres, als assassins. La intel·ligència corrompuda que sempre en vol més, insaciable, que mai no es troba satisfeta mata per matar a qui s'hi acosta. Tot el contrari, el seny equilibrat se contenta en tenir recte el nivell de la balança, no atenent els qui el miren amb mals ulls, ni, tampoc, envejant els qui viuen millor; li encanta servir intel·ligentment sense mirar a qui; observar com pot coadjuvar als altres. El bon seny en un país, en una societat, en un poble, té més valor per reforçar les voluntats, que no pas la guerra que destrueix tot el que té davant.

Déu meu! Si en els EEUU, avui, aquest home president, "trampós", que juga com amo i senyor de tot el món, just mostra la força gegantina que té per moure guerres tremebundes amb armes nuclears, val més enviar-lo a escola en una petita illa sol, i que aprengui a llegir i escriure bé, costat de feres. Si som indiscret, perdonau-me, però me pareix un home a tómer.

Les guerres, les guerres entre polítics i capitalistes, es guerres entre governs i el poble, són el resultat d'un caramull de males passions de gent que té trabucats el cap. Per posar punt final a tantes guerres, provocadores de tanta corrupció, i divisió, no hem de confiar tan sols amb els governs. Jo crec que fins que no acabem amb la gangrena en tantes coses que ens dominen, com són l'orgull, la por d'uns amb els altres, la cobdícia, l'enveja, la desigualtat, el menyspreu mutu, els radicalismes dels partits polítics, l'extremisme religiós, l'amor a la bandera per cobrir-se les espatlles de les males intencions que creixen dins les males consciències, no viurem la victòria del combat on, ara, el poble n'és el vençut. Qualsevol canvi social implica un canvi radical de l'home.

Avui per avui no sembla que puguem arribar a una transformació substancial necessària i urgent. La reforma ha d'esser social i política. Mentre no vegem que tots ens necessitem un per un, no deixarem de viure en un bosc salvatge com l'home primitiu. No cantarem victòria. L'home primitiu hagué d'unir-se per vèncer contra la bèstia i progressar en societat.

Darrera pregunta que me faig: És possible aquesta evolució metamorfofòsica de tota la humanitat, davant el que vivim?

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Tast gastronòmic per Londres

Aquesta passada setmana hem fet el viatge familiar anual a la ciutat de Londres, tot un goig de ciutat que ens ha encisat a tots. El Big Ben, El Bristih Museum, el Cutty Sark, el Globe i molts d'altres indrets ens han donat a conèixer una de les ciutats més cosmopolites del món. I com no podia ésser d'altre manera, també hem "tastat" la seva vessant gastronòmica.

La cuina britànica està integrada per un conjunt de costums i d'aliments adaptats no només al clima de les illes britàniques, sinó també a la seva història, i a les interaccions amb altres cultures europees i asiàtiques. Principalment de la cuina xinesa i cuina de l'Índia ha rebut influències que es poden notar, no només en l'elaboració dels plats sinó en els seus ingredients. Els plats tradicionals anglesos tenen arrels molt antigues, com ara l'elaboració de pa i el formatge, les carns rostides, peixos procedents del mar o dels nombrosos rius. Tot això mesclat amb els xilis provinents d'Amèrica del Nord, les espècies i curris de l'Índia i Bangladesh, els fregits basats en la cuina xinesa i tailandesa.

Alguns plats tradicionals són: el *Sunday roast* -roast beef de vedella-, les *baked beans* -mongetes cuinades amb tomàtiga-; sempre presents en els berenars juntament amb l'inseparable bacó i el conegudíssim "*fish and chips*". I de dolços l'*apple pie* i les conegudes galletes *ShortBread*. El nostre recorregut gastronòmic va començar amb una visita al centre comercial Harrod's (no us els podeu perdre). Aquest establiment del carrer Brompton a la zona de Knightsbridge, prop de Hyde Park, disposa d'una zona d'alimentació digne de visitar, allà podeu trobar un assortiment de productes d'alta qualitat, selectes i que fan vertader goig. A més la decoració és espectacular i si després de fer la compra t'entra gana pots optar per a qualsevol dels llocs que ofereixen des de menjar tradicional fins a sushi o tot tipus de dolços. No vàrem menjar res allà, perquè ja havíem dinat una estona abans al *Inn the Park at St Jame's Park*, on menjàrem les típiques salsitxes amb pasta de full i un *fish and chips* que no ens va satisfer massa, tot s'ha de dir.

El primer matí, just en despertar, ja començarem el dia amb un bon berenar anglès (primer i únic si volíem tornar a Mallorca sense pagar suplement de pes). *Baked beans*, ous ferrats, bacó, blat de moro, torrades i el corresponent suc de fruites i cafè. Això sí, no estava inclòs en el preu de l'hotel i foren 12 lliures per persona....

El mateix dia, i després de visitar la Torre de Londres i les joies de la corona, vàrem anar a dinar al mercat de Borough (www.boroughmarket.org.uk), tot un ventall gastronòmic que passa pel tast d'ostres fresques, *hot dogs*, formatges espanyols, hamburgueses de cocodrill, zebra o camell. Un luxe pels paladars. I aquí si que vàrem menjar un *fish and chips* com toca. Servit al carrer, amb recipient de cartó i amb una "llesca" de bacallà fregit que dues persones amb prou feines ens el poguérem acabar. Tot cobert de patates fregides i un bon raig de salsa holandesa, mostassa i ketchup. Per a llepar-se el dits. Si viatjau a la capital anglesa no deixeu de visitar aquest mercat. I com a prova de la multiculturalitat de la ciutat, i abans de visitar el Bristish Museum, va tocar anar a dinar a Chinatown. Nosaltres



dinàrem al *Overseas*, un dels múltiples establiments que ofereixen ànec fregit, sopes de blat i altres delícies asiàtiques. I no està de més dir-ho: però fou boníssim i molt recomanable aquest establiment. Sense dubte una ciutat molt recomanable, perfecte per a famílies amb nins de l'edat dels nostres (12-14). Suposo que per altres edats també, però en el nostre cas fou perfecte l'elecció com a destinació turística familiar.

Per cert, no deixeu de visitar "*Hotel Xocolat*" al mercat de Covent Garden...

Fish & Chips

És un dels arrebossats que millor resultat donen per fregir peixos blancs, perquè queden cruixents per fora, sucosos per dins i amb prou feines absorbeixen oli.

Ingredients per a l'arrebossat: Farina de blat (225 grams), cervesa molt freda (285 ml), llevat tipus Royal (3 cullerades).

Per als fish and chips: Peix blanc amb filets, lluç o bacallà (500 grams), patates (1 per persona), oli per fregir i sal.

Preparació: En un bol posam la cervesa ben freda. A part mesclam la farina amb el llevat i anem tamisant la mescla sobre la cervesa alhora que anam batent amb unes varetes manuals. L'objectiu és aconseguir una crema untuosa amb la consistència semblant a una nata semi muntada. Ha de tapar bé el peix. Eixugam bé els trossos de peix amb paper absorbent, els salam al gust i els passam per farina de blat eliminant-ne l'excés, amb això aconseguirem que l'arrebossat no es desferri. Posam a encalentrir abundant oli en una paella fonda a foc mitjà alt i no començarem a fregir els nostres trossos de peix fins que l'oli estigui calent però sense arribar a fumejar. Sabrem que està a la temperatura correcta si deixem caure una cullerada de l'arrebossat i immediatament es formen bombolles al voltant.

Quan l'oli estigui llest, ja podem passar els trossos de peix enfarinats per l'arrebossat i els anam col·locant amb cura en l'oli per evitar esquitxades. Els fregim durant uns 3-4 minuts per cada costat, depenent del gruix dels filets, fins que estiguin daurats. Segons estiguin, els anem traient l'oli i els deixam escórrer sobre una reixa o un colador, ja que si els posam sobre paper quedaran menys cruixents. Servim acompanyats de patates fregides, pèsols cuits i salsa holandesa que podem aromatitzar amb algunes espècies.

Have you a nice week. See you the next Saturday.

parlemdecuina@hotmail.com
speakaboutkitchenslashotmaildatcom

Juan A. Fernández

