

Si pens és perquè visc

“Via crucis” socials dels pobles (IV)

Novena estació

No caiem massa vegades en el mateix clot.

Fins que l'home no sigui ben reflexiu i atent, sabent que no pot caminar arrossegat per terra, i no aixeca el cap per posar-se de peus i avançar, amb els anys, cap alt com ens toca als homes, camajarem sense to ni so.

L'home ha perdut l'equilibri perfecte, creient-se que ja és perfecte.

A la balança humana el fil de plom no li marca el mig: mentre un plat puja d'alt, amunt, l'altre plat cau fins tocar terra.

Mirar el cel i contemplar les altures res ja no ens diu; sols les coses baixes, enfangades i

que ens deixen les mans i el cervell bruts, ens preocupen i no ens deixen dormir. Atrets per la gravetat de la terra, no tenim ganes de volar, amb mires de ser més intel·ligents i equilibrats. Els homes, com més terres tenen més endavant van i més respecte dels altres atreuen. Posseir terres, cases i cotxes per recorre món és l'únic valor que té valor en els nostres dies, encara que són diaris i multiplex els accidents mortals que ens malmenen.

L'home juga amb la pols i la besa.

Demanam a Déu que no consenti que l'home pensant edificar, no cavi la seva pròpia tomba. La natura passa factura sempre.

El cel, la terra, el mar i l'aire que respirem ens diuen en tot moment: “ALERTA”.

Decena estació.

Despullam el nostre germà.

Si, que molta n'hi ha de gent nua, enlluïda i arrebossada de pedaços falsificats, inventats, traïdorencs; de simulades riqueses que se colltorcen per un tres i no res; d'intencions dolentes amb aparença de bones; de maquiavel·lisme astut i tortuós; d'amistats utilitaris, sexuals, avars, fingides. Més valdria que aquesta gent fos despullada de la mentida, i, vestida amb l'abric de la vergonya, la féssim recórrer als ulls de tothom tal com són de desvergonyits. És preciosa la nuesa de la naturalesa bella; és lletgíssim el vestit fet de pelleringsos i d'abots bruts.

És per pegar el crit al cel veure despullats els nostres pares, fills, germans, amics, els pobles, nus dels seus drets, dels seus treballs, dels seus atributs, de la seva llegítima com éssers humans, del seu jornal just... L'home en pel amb fred mor congelat, nuu al sol de ple mor asfixiat.

A Jesús o El creiem Déu o no el tenim per res. El nostre germà o el considerem com si déu fos i li donam tot quant ens demana, o el fixam com si fos un pobre desgraciat i li llevam de la boca fins i tot el que necessita per viure. Molts de déus falsos tenim que anomenam de “alta cama”, personatges, i, se'ls hi dona tant de valor que als pagam guardaespalles, com tresors per a la societat; a l'altra banda tenim, a munts, els

condemnat a morir dins la misèria i la nuditat, privats de queviures, i de dignitat. No tots som iguals, ni prop fer-hi.

Si un dia ens adonam de la veritat del món i tenim el coratge de despollar-lo i de mirar-lo talment com és net i pur, tal vegada, el veurem més superb, tranquil i agraciat a favor de l'home; si el pelam de tantes necessitats que ens sembla que sense elles no podem viure, de tanta brutor, potser l'estimarem més i ens hi trobarem millor.

Onzena estació.

Clavats a una creu de viu en viu.

A ca nostra, a Sa Pobla, essent jo infant, teníem el nostre veïnat que era fuster. Jo hi era sovint a la fusteria, mirant-lo, en lloc de jugar pel carrer, i posava l'ull quan convertia un tauló llarg de fusta en una taula de cuina, però, també, quan feia una caixa de mort per algú que estava per morir, o ja havia mort.

En aquell temps, les caixes de mort s'adaptaven a mida al cos del difunt, si bé, amb precaució i silenci de part de l'artesà fuster, per tal que, si encara no havia mort, no sentís les martellades que clavaven les posts del seu bagul.

Avui en dia aquest treball a mida ja no es fa entre nosaltres. Les caixes de mort, de tota mida i de tot luxe, se guarden acaramullades, dins un magatzem, destriades, en llocs diferents, les dels rics perquè hi juguïn blans i les dels pobres perquè sàpiguen que ho són eternament, esperant uns i altres el dia del judici universal.

Que tenguem ja les caixes fetes té una raó i és que sempre tenim la mort darrera les orelles. La nostra caixa de mort sempre ha d'estar a punt per anar-la a cercar. No vull ser tèntric, macabre, però la mort està sempre viva dins la nostra carn: i els nervis ens posen de mal humor per no res; i les traves ens fan encallar en l'amor en tot moment; i les malalties més cruels se presenten a casa o a calcs amics dia sí, dia no; i ens travessen les mans i els peus les esperances més esperades i, com si fóssim troncs ens tiren dins el corrent vertiginós d'una societat, moguda exclusivament per mans d'uns pocs sense cor ni coneixement: són tan espavilats aquests que volen fer-nos creure que els bancs de l'església ballen; amb les seves manyes, presumeixen d'alliberadors quan sols els mou l'obsessió de guanyar diners, diners que estan per damunt les persones. Ens creuen tan travats que ens fan torçar el cap, amaren l'esponja de les lleis amb vinagre i mel, i ens tenen contents i fotuts, clavats a les seves injustícies. Bé els podríem dir: “no teniu perdó, prou que sabeu el que feis...”

Aquests, sí, que se podreixen, se corrompen i fan pudor de carn morta, de viu en viu.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Plantes silvestres de primavera. Va d'espàrrecs verds

Ara ens trobam a l'època perfecta per a anar a fer un voltí a cercar espàrrecs (*Asparagus acutifolius*), un producte ben comú a la nostra terra i a tot el mediterrani. Els espàrrecs es cullen durant la primavera i sempre abans de que es torni llenyós. S'han d'agafar a ran de terra i descartar aquelles parts més dures.

Des de ben antic els espàrrecs s'han usat coma diürètic, de fet en temps del egipcis eren molt valorats, però com amb molts de productes, foren els romans qui en popularitzaren el seu ús.

Al paladar són amargs, encara que no en excés, per això combinen molt bé amb carns o salses agredolces; també es poden rostir, torrar o escaldar per a menjar dins amanides o com a guarnició, encara que la recepta d'espàrrecs per antonomàsia és la truita d'espàrrecs. També es solen preparar ràpidament a la planxa o a la graella sobre brasa de carbó natural o de llenya. També s'usen com a ingredient en sopes i estofats l'espàrrec és un vegetal amb un contingut molt baix en sal i com que no conté gens de greix ni colesterol, amés d'ésser una font rica d'àcid fòlic, potassi i fibra natural, és un vegetal molt recomanat per a introduir dins la nostra dieta.

Es preparen i se serveixen els brots d'espàrrecs de diverses maneres arreu del món, però per ventura és la cuina asiàtica la que sap treure millor profit d'aquest vegetal. A la cuina asiàtica, sovint es preparen els espàrrecs pel mètode de fregir lentament donant moltes voltes al paella “stir-fry”, acompanyats de pollastre, gambes o vedella. També els serveixen embolicats de talls de bacó.

A l'estil francès, sovint es bullen o es couen al vapor i se serveixen amb una salsa holandesa, amb mantega fosa o amb oli d'oliva, amb formatge parmesà o amb maionesa. Es poden utilitzar fins i tot com unes postres. Hi ha olles especialment dissenyats per poder coure'ls al vapor, mantenint les gemmes fora de l'aigua. Si cercam bibliografia sobre receptes

d'espàrrecs, ens podem remuntar fins al segle XII ja que en el llibre del Sent Sovi, del que ja us n'he parlat varies vegades en trobam fins a 5 receptes diferents per a cuinar aquest “regal del bosc”. Aquí en teniu uns exemples.

Llibre de Sent Sovi (Segle XIV)
“Capítol CXVII. Qui parla con se fa esparagat.

Si vols fer e aparellar espàrrecs, prin lo tendre del espàrrechs, e perbul·los. E quant seran perbollits, prem·los de aquella aygua, e soffrig·los. E Mit·hi vin blanc ho grech, e espícies convinentment, e un poch de sucre blanch desús.”

“Capítol CXVIII. Qui parla en altra manera con sa deuen aparellar e manjar espàrrechs. Si vols menyar e aparellar espàrrechs, banye'ls e denege'ls. E quant seran denayats, ffé'n mals, liguall's ab ffill, e vagen en la olla ho en una casola. Mit·hi sall. E quant auran bollit una pessa, trau·los·ne, e prem·los bé ab il telladós. E mit·los per telladós, e aporte'ls a taula, e mit·hi holi e vinagre qui'n volrà.”

Notes:
Vi blanch o grech = vi blanc grec (de grècia)
denege'ls = neteja'ls
Mals = manats

Existeix la creença popular que els espàrrecs tenen propietats afrodisíacques (aquesta creença es deu, en part, a la forma fàl·lica de les tiges), però deixaré que cada un de vosaltres experimenti per ell tot sol el que te de cert aquesta llegenda urbana.

La fotografia que acompanya a n'aquest article correspon a un bon grapat d'espàrrecs que collirem anant a Maristela (Esporles). ..a la truita que férem, ja no hi vaig esser a temps a fer-ne la fotografia. Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

