

Si pens és perquè visc

Mai no he entès que pugui haver-hi jutges molt bons, bons i dolents

No he comprès mai -ho dic amb tota sinceritat- que se pugui dir: “No, hi presidirà un jutge molt bo, i dels seus... no els condemnarà...”. El mateix puc dir dels missers: “Han agafat un advocat molt bo, aquests “ricatxos” ho aconseguiran...”; “Bé, el misser que han contret és bo... ja ho veurem que faran...”; “Què va! El misser és un misser d’ofici... no farà res”. Això és possible, si la justícia és igual per a tots? És just que a un lladre, mig mort de fam, pobre d’encarnadura, el duguin a la presó perquè ha robat una gallina, i a un, a tants i a tants que roben a milions d’euros de les arques públiques i de les caixes a on se guarden els doblers guanyats per els jornalers, estalviats per les famílies que no poden arribar a final de mes, els veiem amb luxosos iots, passant-se unes vacances cara alta i orgullosos com reis? O que surten i



entren, o que entren i surten de la presó tant contents com si sortissin d’un hotel sumptuós, havent-s’hi recreat i divertit amb els doblers dels poble?

Què li passa, Déu meu, a la nostra alta i opulenta societat, a nostra aristocràcia, a tan colossal batalló, dins les mans del qual hi resideix tota potestat damunt el poble, i que el diccionari el defineix com “la noblesa”?

Què passa a nostre País, a Catalunya, a les Balears, arreu del món, que cada dia se’ns donen notícies de noves corrupcions que surten pudentes dels despatxos de nostres governants, dels capitalistes, dels mandataris que viuen de la riquesa mundial sostreta de la pobresa universal?

Per la televisió ja coneixem tots els portals de tots els jutjats nacionals... I el que més coneixem i coneixen en el mapamundi és la “rampa” del jutjat de Palma de Mallorca, com si fos “la imatge simbòlica de la corrupció”.

Reflexionem

Totes les relacions humanes estan dominades per la llei de la igualtat i la correspondència entre els béns oferts i els servicis treballats.

Dins l’ordre material el concepte de “la paga justa” o “del salari equitatiu” se correspon a una harmonia entre la paga que

es dona i el sou que se rep.

I jo me pregunto:

És aquesta la igualtat entre els sous dels obrers i les dietes i les pagues i les pensions que se les eternitzen els governants i capitalistes?

Segons el meu parer, els governants arrossegueu dins el fang més brut que poden, la igualtat entre ells, que fan la feina entre rialles i el poble, que per mèrit al seu treball i al seu dret per justícia, treballa de dia i de nit, quedant-se amb la cartera buida cada mes.

Cada vegada que aquesta harmonia se romp en profit d’una de les parts i en detriment i perjudici de l’altra, se cau en una injustícia o en un engany; se contreu una estafa fraudulenta de maldat premeditada, volguda, instituida, entre allò que se dona i allò que se rep.

Posem un exemple

Posem un exemple pràctic que està a la vista i significa que els dos plats de la balança no pesen igual.

Al llarg de la meua vida he conegut botiguers que aferraven peces de ferro al cul del plat de la compra a la balança, que decidia el que valia la compra. Tot un furt amagat de guany per al venedor i pèrdua per al comprador. Injustícia encoberta. És aquesta la justícia que vivim? Les balances dels nostres jutjats estan en mans de comerciants que viuen de permutes, canvis, portes giratòries..., que posen al cul d’un dels plats plens de picardia, astúcia i falsedat?

La fam i el fred ens imposen i obliguen a comprar pa i tenir una casa i vestir-nos amb abric per no gelar-nos; ara bé, elegir un hotel, pagant 1000 euros per passar una nit, tenir una casa de 1000 metres quadrats, o tenir 100 cases repartides per mar i muntanyes, capritx que depèn dels doblers que un ha robat, forrades les butxaques de virolles, deixant sense pa, ni abric, ni casa als desgraciats fills d’Eva.

Que siguem tots iguals en justícia i en dret està més dins la bona consciència i en la llibertat de les persones que en les necessitats d’un bell viure. Ningú necessita tenir muntanyes de fardells de billets de 500 euros, que fan tan pobres els sobrats que solament tenen doblers per compte. Són, pobres d’esperit, d’aparences en una personalitat que no viu ni deixa viure. Vivim en uns moments molt obscurs.

Ara bé, sempre la obscuritat se pot aclarir i la llum sols ens ve de la veritat. La Veritat i l’Amor no estan en els objectes que sempre depenen del lloc i de les circumstàncies, estan en el seu principi d’on provenen, del camí per on van, i dels finals que pretenen. Ni l’amor és amor quan es torna una presó; ni la justícia és justícia quan fa presoners els seus redimits.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Llibres gastronòmics

Per aquesta setmana us proposo un poc de lectura, així que us recomanaré algunes de les darreres novetats que giren al voltant del món gastronòmic.

Gastrofísica

El primer llibre que us vull recomanar és *Gastrofísica* de Charles Spence (Editorial Paidós); un llibre que ens promet que després d’haver-lo llegit canviarem la nostra forma de menjar.

Per què mengem un 35% més quan mengem amb una altra persona, i un 75% més quan som tres? Per què el 27% de begudes a base de suc de tomàquet es consumeixen en els avions? Aquests són només alguns dels ingredients de *Gastrofísica*, un llibre en el qual Charles Spence ens mostra com els nostres sentits es relacionen de formes extraordinàries, i la importància de tots els elements «més enllà del plat» i del menjar: el pes dels coberts, el color del plat, la música d’ambient, i molt més. Una lectura molt interessant. (32€)

On eating insects

Vàries vegades en aquesta secció us he xerrat d’entomofàgia (menjar insectes). Doncs ara us presento un compendi/estudi dels hàbits arreu del món del consum d’insectes. Un llibre que podem etiquetar com de “nova cuina”; un estudi sobre l’últim tabú gastronòmic d’Occident: els insectes. Hi ha formigues amb un sabor àcid tan intens com la citronella, i les larves d’abella són delicades i dolces. Fins a 2.000 milions de persones degusten 1.900 espècies al món. Per què a Europa hem deixat de menjar-los? El llibre a més presenta receptes i bones fotografies sobre el saborós tema. Està a la venda per un poc menys de 50€. A més el llibre aporta notes de cata, perquè si ens animam a preparar alguna recepta ja tinguem orientacions sobre la forma i gust de consum. Està publicat per *Nordic Food Lab*, organització sense ànim de lucre que investiga hàbits alimentaris arreu del món.

Insect, an edible field guide

Des que la OMS va editar “*Edible insects Future prospects for food and feed security*” l’any 2013, recomanant el consum d’insectes, aquesta tendència cada vegada té més adeptes. Doncs amb el mateix fil conductor del llibre anterior, aquesta guia ens orienta en aquest “*deep world*” gastronòmic i entomofàgic. Una guia on es detallen les principals característiques dels insectes aptes pel consum humà. El futur sembla que va cap allà. Jo n’he provat i no estan tan malament...

Escrit per Stefan Gates, el podreu adquirir per poc més de 10€.

“Bollería” de Xavier Barriga (20 €)

Editat per Grijalbo és per mi el millor llibre de brioxeria que conec. En aquest treball del mestre forner Xavier Barriga trobareu més de 50 receptes tradicionals i innovadores per a realitzar brioxeria a casa. El llibre inclou el pas a pas i trucs perquè les receptes puguin ser realitzades amb facilitat; des de masses de pasta de full (palmeres, milfulls de crema de vainilla i gerds, pastís de crema pastissera i poma) fins masses



fermentades (brioix, espiral de cabell d’àngel, berlina farcida de crema de xocolata, etc.). Com a novetat s’ha inclòs l’apartat “El calendari de la brioxeria” per a què les receptes més dolces en les dates assenyalades de l’any com: tortell de reis, cor de crema amb maduixes per Sant Valentí o els bunyols de quaresma per Setmana Santa i un apartat perquè els més petits puguin preparar les seves festes d’aniversari; A més s’inclou una menció especial als celíacs i als al·lèrgics a la lactosa perquè tothom pugui gaudir de la millor brioxeria sense renunciar a aquest plaer. Imprescindible si us agrada cuinar dolç. I per acabar...

“Cocina verde”, d’editorial Planeta Gastro (45€)

Escrit per Rodrigo de la Calle, aquest llibre ens descobreix els secrets de les verdures en l’alta cuina a través d’una selecció de 80 receptes que ens recorden les grans propietats dels productes vegetals en la nostra alimentació i ens ofereixen els millors consells per treure’n tot el partit a la cuina.

Receptes “d’alta cuina verda”, basades en verdures i hortalisses per a descobrir noves varietats i delicioses preparacions. Organitzades per estacions, en aquest llibre se succeeixen receptes basades en vegetals ben coneguts com la carxofa o el bròquil, però també amb altres varietats menys freqüents com la salicòrnia o la verdolaga. Les verdures sempre han estat aquí per a nosaltres, però mai els hem tret el profit que es mereixen. Rodrigo de la Calle es va proposar fa uns anys tornar-les al lloc que els correspon en l’alta cuina i s’ha convertit en el gran renovador de la cuina verda i el creador del concepte de “Revolució verda”, reivindicant els plats elaborats a força de fruites, verdures i fongs, i utilitzant la proteïna animal com aliment o guarnició, tot el contrari del que feim habitualment. Cal dir que Rodrigo és deixeble de Luíís Adúriz, Paco Torreblanca, Quique Dacosta i de Martín Berasategui i dirigeix el petit restaurant “*El invernadero*” a Madrid. Un llibre molt recomanable per als i no vegans.

Bona setmana, bona lectura i ens trobam aquí mateix d’aquí a 7 dies. Si us fa ganes comprar algun d’aquests llibre, però voleu consultar abans, m’ho deis i completam aquest article amb una mica de tertúlia gastronòmica. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

