

Si pens és perquè visc

# Triats els elegits, tendrem la seu plena d'ous?

No cal recórrer molts quilòmetres per "veure" el desencany o manca de confiança a la política i als polítics; també a cap de les maneres d'exercir el seu poder, sempre sinònim de corrupció, enriquiment il·lícit, tràfic d'influències, falses promeses, paraules torçudes: se'ls veu incapaços de donar respostes eficients, tant a favor dels treballadors, com a tanta pobresa que abat a més de mitja humanitat. Déu meu! A milions d'infantonets, a l'instant que han vist la llum de la seva vida, la fam ja els roba el pit, eixut de la llet de sa mare, per tirar-los, plorant, esperant la mort! Els polítics, els governants, els capitalistes ens han duit a una decepció tan gran, a un escepticisme tan extrem, que ja no creiem en la "seva democràcia" que ha convertit la democràcia nostra en "autocràcia". El que volen, ells, de nosaltres és speditar-nos, subordinar-nos en tots els caïres familiars, personals, lingüístics, religiosos, escolars, patrimonials, de professió, de país, de poble, de llibertat... Argollar-nos amb impostos i contribucions, fins i tot amb "copagos", més feixus pels dèbils, i més destres pels adinerats: sempre per poder enriquir-se'n de les despeses públiques hàbilment imposades.

El centre de la nostre convivència ja no som nosaltres, les persones, l'home; són els pactes entre els partits, que ens imposen les



regles del nostre conuiu; són les activitats de compra-venda duites a terme pels capitalistes, amb afany de lucre a favor seu; són els seus mals negocis en que hi sortim tots nosaltres perdent i ells guanyant. Una de les queixes, que avui més ploram, és l'explotació que ens fan, sense cor, ni pietat. I més trist és encara que, mentre la nostra paga i els nostres jornals, si en tenim, són reduïts a la mínima expressió (quan no rondegem la misèria), els amos dels doblers, els capitalistes (els que nosaltres elegim, aquí, allà i més del·là, mantenint-los les seves bauxes), estan recoberts i protegits per la seva llei, la seva moral, la seva autoritat, amb el privilegi d'aforats; i, per més befa i "afrenta" dient-nos que "la llei és igual per a tots".

Les entitats bancàries són monstres fabulosos, indignants, que no respecten ni la seva consciència (si en tenen), ni coaccions de cap tipus, a no ser que la llei sigui imposada per ells mateixos, o per les exigències de partit. Les cordes, les brilles, que fan anar a tot córrer els cavalls damunt els quals ells colquen, són els engranatges econòmics, els mercats negres de crèdits i de valors que ells manyuclen i que d'ells en reben els sobres tancats i secrets que acaramullen, muntanyes de doblers que no

caben dins casa seva i se'ls han de dur a terres estranyes, amagant-los dins caixes fortes, baix secret de confessió.

Si entram a fons en cada un dels noms que componen els electes, i els dels qui els han assenyalats per ser elegits en les votacions, siguin les que siguin, veurem que estam davant personatges, molts d'ells abastament sospitosos de corrupció. Els mecanismes electorals, ni en la forma en que se fan, ni en la claredat de la intenció que els mou, poden ser coneguts amb total veritat pel poble, protagonista de les votacions. I, que d'ell n'és la responsabilitat de que siguin bons o dolents els que duren a terme la bona o mala política. Digau-me'n un que representi la pobresa dins les seves pròpies carns; un que cobri (o no pugui cobrar) l'atur; un que l'hagin tret de fora de casa seva per no poder pagar el lloguer; un que li hagin fotut els seus estalvis, traït pels directors-lladres dels bancs omnipotents; un que tingui un malalt, paralític, vellet, invàlid tirat en cadira de rodes, dins casa seva, sense auxili, ni benefici; un que tingui les mans dins la pasta amb ganes de que aquest món nostre reviscoli i camini de la desesperació cap a una vida digna...

No seran els governants que tenim, ni els capitalistes que són els qui governen els governants, els que ens trauran d'aquest femater desordenat, confús, contaminat, que ens contamina.

Ha d'ésser el poble, amb la força que li dóna la seva identitat heretada dels nostres pares; la nostra cultura sàvia amb llengua viva que dóna ensenyança a una gramàtica i a una literatura històrica i popular; la nostra tradició que ens fa nobles, generosos, lleials, feiners i emprenedor, fills d'una raça forta que no renega de la seva sang.

I aquest naixement nostre, vostre, teu, meu, és un acte polític, de transcendència individual, que ens dóna a cada un el dret de "persona", amb intel·ligència i voluntat pròpia, dins el meu, dins el nostre entorn, lliure. Cap polític pot comercialitzar els nostres drets, les nostres llibertats, la nostra cultura, el meu "jo". Els polítics no poden ser mercaders, i, dins la realitat, s'hi han fet, costat per costat, amb el capitalisme.

Intenten comprar tot el món i d'ell fer-ne negoci. Avui per avui, a mi me sembla que han fet del món la seva bola, la seva pilota, i s'han aixecat els futbolistes, en federació mundial. I amb nosaltres juguen, pegant-nos puntades de peu. Malgrat la seva hipocresia, entre ells tots s'odien, i miren de fer-se gols, i guanyar-se la gran copa, en el gran dia dels grans jocs olímpics- mundials, per aixecar-la, davant la nostra derrota impotent i desesperant, i dir-nos amb cara de criminals delinqüents: "el món és nostre". Se pensen que la nostra pell és de couro apte, com la pell de la pilota, insensible, a les seves coces i "putades", perdó, volia dir potades. No consentim que juguin amb nosaltres. I manco pensem que, tenint-ne uns quants que ens representen a Brussel·les, capital de Bèlgica i de la província de Brabant, ja tenim la seu plena d'ous.

Agustí Serra



Parlem de cuina



## Pasta fresca

**A**ra que comença a fer més dies de bon temps; fa més ganes consumir plats frescs i que precisin poc temps de cocció, per això avui us proposo que elaboreu pasta fresca o pasta italiana vosaltres mateixos, per a després crear amb ella una multitud de plats ben saborosos.

La pasta fresca és una massa bàsicament de farina i ous, amb un poc de sal i a la que podem afegir algun element extra per a donar un poc de color i sabor.

**Pasta fresca normal:** 330-350 grams de farina de força, 2 rovells d'ou, 3 ous sencers i sal.

**Pasta fresca verda:** 330-350 grams de farina de força, 70 grams d'espínacs blanquejats (per a blanquejar posar a bullir els espínacs amb aigua ben calenta per espai de 3 minuts, per a posteriorment refredar-los i deixar-los i ben escorreguts), 2 rovells d'ou, 2 ous sencers i sal.

**Pasta fresca negra:** 330-350 grams de farina de força, 3 bosses de tinta de calamars, 2 rovells d'ou, 2 ous sencers i sal.

**Pasta fresca groga:** 330-350 grams de farina de força, 2 rovells d'ou, 3 ous sencers, i mitja cullerada petita de cúrcuma en pols i sal.

### Elaboració:

Empastau tots els ingredients fins a aconseguir una massa homogènia. Deixau-la reposar per espai d'una hora, tapada amb un drap humit. Estirau la pasta molt fina segons la forma desitjada i posteriorment la posau a coure dins un recipient amb abundant aigua bullint amb sal durant uns 8 minuts, no obstant comprovau el seu punt de cocció varies vegades durant el procés. Ja per acabar, refrescau la pasta i empra-la segons el plat a elaborar.

(Nota: aquesta pasta es pot guardar dins la gelera uns 2 dies i dins el congelador 1 mes, però l'heu de congelar crua, estirada i per racions, per a facilitar-ne el seu ús.

### Raviolis de marisc amb salsa de Martini blanc.

**Ingredients:** Per a 4 persones (10 raviolis per cap).

**Per a fer-los:** pasta italiana: 4 ous, 1/2 Kg de farina i un poquet de sal.

**Farcit:** beixamel feta amb 90 grams de farina i 90 grams de mantega per litre de llet, on podeu sofregir dins la mantega uns trossets de gambes, muscles, una ceba picada i un poquet de julivert. Ho flamejau amb conyac abans d'afegir-hi la farina i procediu de forma habitual. Posau-la bé de gust amb sal, pebre bo blanc i nou moscada. Com a optatiu podeu afegir-hi curri que deixa un sabor molt especial.

**Salsa:** 1 ceba picada, 1 ceba tendra picada, 1 copa de Martini blanc, 1/2 litre de nata i formatge rallat.

**Elaboració:** amassar la farina amb els ous i la sal, fins a aconseguir una massa homogènia. Estirau-la molt fina. Tallau-la a tires de 6 cm de gruix i reservar-ne la meitat. Sobre les tires que ens queden disposar-hi muntets de beixamel, pintau els costats amb ou batut i tapau-ho amb la resta de pasta. Tallau els raviolis i posau-los a bullir. L'aigua ha de bullir abans d'introduir-los i podem posar-hi un poquet de sal i un esquit d'oli.

Bulliu-los uns 10 -12 minuts a foc fluix, escórrer i reservar.

Dins una paella saltejau les verdures ben picades i afegiu-hi el Martini i deixau reduir. Afegiu-hi la nata, i deixau bullir fins a aconseguir la textura desitjada. Rectifiquau de gust, amb sal i pebre bo.

Abans de servir calentiu els raviolis dins la salsa i afegiu-hi dins la mateixa paella dues cullerades de formatge rallat.

Bon profit i bona setmana.  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

