

Si pens és perquè visc

# La “Independència”, sí o sí, fa dependents

Si us heu fixat amb els meus articles quinzenals, procuro raonar sobre els maldecaps i les alegries que ens donen els mals comportaments o els bons de nostra societat, obligant-nos a reflexionar sobre ells i a comentar-los al carrer, a ca nostra i, del nord a sud, en els medis de comunicació. Ara la paraula “Independència” la sentim, de dia i de nit, per tot el món. Però, avui per avui, en el portal del nostre veïnat de davant, Catalunya -per cert molt estimat, molt amic, que parla la nostra llengua, que, durant les seves festes populars, posa al balcó la seva bandera amb fisonomies dels colors de la cara totalment iguals a la nostra, amb els noms i llinatges de la nostra avió- la paraula “Independència” ressona de manera que remou una revolta tan estrepitosa, que un no sap com jutjar-la, i molt manco, interpretar-la. Les bregues i les divisions entre ells mateixos no me deixa preveure com acabarà tot això. I me remou més les entranyes perquè no puc deixar de considerar Catalunya com la família de més aprop, i, si miram prim, perquè formam amb València, històricament des de l'origen, en contraposició al llatí oficial, els Països Romànics. Ai, si els nostres “lletraferits” i poetes, catalans, valencians i balears, que feren l'impossible per unificar-nos amb l'essència (nostra llengua), tornassin, se moririen de pena! No són els savis mestres que ens rompen la unitat, són els corromputs polítics, que, segons el meu parer, sobre la nostra família no saben dos i dos quants fan. Déu meu, a on hem arribat!

D'independitzar-se, quedarà rompuda la família i dividida, amb traves polítiques i relacions familiars (legals) oposades. Si Catalunya arribàs a ser per a nosaltres un país estranger, per a mi seria un mal sense remei, incompreensible. Sols hi veig signes exteriors, aparences conduents a determinats judicis de comandament, i desconec els seus secrets interns. Potser, me semblen una cosa i són una altra. La ignorància que tenc sobre aquest combat entre David i Goliat, únicament me deixa veure una gran fumassa que s'alça de foguerons alts, escampats pels quatre vents, que cremen troncs de corrupció, emmascarant i deixant monstruosa la cara del “Molt Venerable ex President de la Generalitat”.

Quan una tempestat de foc volcànic s'aboca en direcció contra els ciutadans del poble i, potser, dels seus veïnats, tots aquells qui estimam ca nostra i ca seva tremolam de por. Dins la finca de Son “Pujol”, paterna heretat -rebuda sense notari, ni testament escrit, desconeguda, fins i tot, a casa seva- de D. Jordi, s'hi ha trobat una cova artificial de lladres, immensa, feta a mà seva, replena d'estalactites, engreixades per despreniments de poders, privilegis, honors, enganys, de forma cilíndrica, que pengen de les fissures de les parts altes dels sostres foscos, que s'allarguen fins a l'infinit, aferrades a les estalactites, inamovibles, per causa de la seva grandària, fetes amb llengües d'or i pedres precioses, pastades amb les gotes de suor del poble, consentit i banyut. Els passadissos són tan estrets, que sols la família “Pujol”, que coneix la seva forma i grandària, de tècniques ocultes i negres, pot passar-hi. No obstant, els Pujol hi han caigut de nassos: de la cova, no en

podem sortir, perquè, ara, ni el portal troben, i, al carrer, no es fien de ningú. És que, entremig d'aquesta remenadissa s'ha sabut que aquesta finca l'han robada al poble, n'és “Sa Comuna”, a on el poble hi treballa i s'hi guanya les sopes. No és dels “Pujol”, per això no poden mostrar papers, ni firma notarial.

Me donen què pensar tots aquests escàndols. Qui pot conformar-se, satisfent la seva fam, comptant riquesa i riqueses, tenint un amant desconegut, o una amant anònima quan vulgui? Què és allò que dóna valor a coses tan ordinàries, tan mortes, com és tenir quantitats de poders damunt els altres, de joies amagades, de diners dins caixes fortes, de vicis alimentats per altres vicis que fan el cor de pedra? Ai! Què ho ha d'ésser de trist per aquells que se passen la vida a base de càlculs i enginys per acaramullar doblers, no atenant a les persones -sinó és amb mentides- ja que per ells són simples mitjans, que utilitzen, dependents de la seva “independència”. Aquests genis de la conquesta per tenir obedients als seus peus, prometent-los el “món i la bolla” de paraula, imiten la volta a “l'Edat Mitjana”, especulant idees descarnades, amarades de vanitat i orgull, grassos de tossudesa, estufer, golafre per aparentar i dominar. La mescla que fan, entre coses bones i promeses falses, són la llevadura que posen per coure el seu pa, en el seu forn, per tirar-nos les miques. Al meu veure, la “Independència” que cerquen tots els governants, siguin del color que siguin, és per tenir més directament i més dins les seves mans dependents directes. Qualsevol país governat, inspirat, estimulat, protegit i alimentat pels capitalistes, amb promeses d'una convivència més justa i lliure, s'estavella i se fa trossos amb la irracional incapacitat dels totpoderosos dirigents. Tots els instruments tècnics, científics, jurídics, polítics, bancaris que haurien de servir els ideals nobles del bon conuiu se fonen entre les forces gegants del poder. L'home és explotat en totes les seves activitats. Dins els despatxos dels qui ens governen se roba la nostra sanitat, l'ensenyança, les indústries, la Seguritat Social, les pensions, els sous dels treballadors, la propietat dels veïns, la justícia, les sentències, les presons, la llibertat...

La “Independència”, que reclama qualsevol de les maneres que siguin de governar, consisteix en la capacitat i aptitud de saber com enganyar el poble, organitzar els plans per conèixer les passes que donen empreses i treballadors per fer doblers i explotar-los sense cor; sempre baix l'aspecte de benefactors generosos que estimen i que governen a favor del poble. I acabo: Per votar la “Independència” és precís sotmetre'ns abans a tenir idea d'aquells de qui dependrem i de quina manera; tota vegada que la “Independència”, sí o sí, fa dependents i els dependents, poguem o no poguem, volem independència, viure lliures com persones de seny.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Bolets. XII Fira de l'Esclata-sang i la Muntanya

Aquesta setmana passada vàrem tenir l'oportunitat de participar a la Fira de l'Esclata-sang de Mancor de la Vall, realitzant una “sessió” de cuina en viu, elaborant alguns plats amb bolets.

Camagroc, picornells, esclata-sangs o trompetes de la morts foren alguns dels bolets que cuinarem davant unes 60 persones que gaudiren de les explicacions i de la cata posterior.

Aquí teniu les receptes dels plats realitzats.

### Filets de pollastre amb esclata-sangs (*Lactarius Sanguiflus*) i camagroc (*Cantharellus Lutescens*)

Ingredients (per a 4 persones): 8 pitreres de pollastre filetejades, mitja ceba picada, 2 alls picats, oli d'oliva verge, farina, 400 grams de bolets, pebre bord dolç o curri, sal, pebre bo negre, i 4 dl de crema de llet.

Elaboració: Assaonau el pollastre i enfarinau-lo. Fregiu els filets dins una paella fins que quedin ben cruixents. Dins la mateixa paella (retirau l'excés d'oli) sofregiu la ceba i els alls. Un cop daurada la ceba afegiu els bolets tallats a tires com el pollastre. Un cop tendres, afegiu la crema de llet i el pebre bord dolç o el curri. Deixau reduir i afegiu el pollastre. Rectifiqueu de sabor i ja el podeu servir.

### Crema de bolets variats

Vàrem utilitzar: bolets de card, shitakes i trompetes; *Pleurotus eryngii*, *Lentinula edodes* i *Cantharellus cornucopioides*.

Ingredients (per a 4 persones): 500 grams de bolets, una ceba, dos porros, 100 grams de mantega, dues cullerades de farina, un litre de brou de carn o vegetal, 2 dl de crema de llet, sal i pebre blanc.

Elaboració: Ofegau dins una olla el porro i la ceba, tot ben net i tallat a trossos, amb mantega. Afegiu els bolets, i un cop tendres hi afegiu dues cullerades de farina. Coveu-ho 5 minuts. Abocau el brou, assaonau. Deixau coure i llavors triturau-ho bé i passau per un colador. Per acabar la cocció afegiu un poc de llet o nata per a refinar i rectifiqueu de sabor. Serviu-ho dins tassons amb uns bolets saltejats, un ratxet d'oli i uns crostons de pa.

### Còctel de bolets

Utilitzarem uns bons picornells (*Cantharellus cibarius*).

### Ingredients

Per a la salsa: 1 tassa de ketchup, suc de taronja, 2 cullerades d'oli d'oliva, sal i pebre, 1/4 de tassa de puré de tomàquet.

Per al còctel: 1 alvocat, 1 grapada de bolets saltejats, 1 tomàquet, 1/2 ceba picada i un poc d'all picat, 2 cullerades de coriandre, 1/2 cullerada de pasta de pebres, sal

### Elaboració:

- 1.- Preparar primer la salsa barrejant tots els ingredients fins integrar-los completament.
- 2.- Saltejar els bolets a foc viu un parell de minuts.
- 3.- Mesclar tots els ingredients del còctel, tenint cura amb l'alvocat perquè no es torni negre si ho feim amb antelació.
- 4.- Servir fred sobre torrades o dins culleretes.
- 5.- Posar una part de còctel d'alvocat i per sobre una punteta de salsa (la podem fer coenta si volem).

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Si voleu veure més fotografies de la jornada micològica a Mancor us convido a visitar el bloc de la secció a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/> o bé visitar la web [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com)

Ara que ja hem encetat el desembre, a partir de la setmana que ve us aniré oferint algunes propostes gastronòmiques nadalenques per a que les pogueu servir durant les festes. També aprofito per informar-vos que el proper dissabte 13, farem una sessió DIY a fusteria i cuines Tallat de Lluna elaborant torró i bombons. Més informació a través del facebook de Som Joves, o al 971 638 466, o e-mail [cijoller@a-soller.es](mailto:cijoller@a-soller.es)

Juan A. Fernández

