

Si pens és perquè visc

# Dels paradisos fiscals portes obertes; als refugiats reixats ben alts

**Ai!** Del Govern que el poble diu d'ell: "Aquesta gent predica el que no creu" i més quan s'hi afegeix que ells se posen com models, dient: "Preneu exemple de nosaltres. Els governants som els primers en pagar a l'Estat tots els tributs, els impostos, cèntim per cèntim". Llavors és quan el poble se'n fot del món i la bolla i roba al Govern tot quant pot.

I, per què dic això:

L'escàndol mundial de governants i poderosos, que, a hores d'ara, ens deixen acollonits, d'inventar-se societats inexistents en paradisos fiscals arreu del món per esquivar pagar els impostos que el poble ha de gratar-se la butxaca per satisfer-los religiosament, baix pena d'una multa de doble vàlua, és un fet preocupant. Els paradisos fiscals són una cara d'una realitat espinosa que pot remoure els fonaments més



resistents de l'economia del poble senzill i l'essència vital de la seguretat social del país, que està obligada a fer que "tots siguem iguals" en la justícia, en els deures, en els "drets humans". L'Estat té l'obligació de posar en nostres mans, a un per un, la facultat de que sigui respectada la nostra identitat personal, igual per a tots; no pot diferenciar-nos per categories.

Si existeix una manera particularment perversa "d'explotar l'home en mans d'altres homes", de veritat, està en la violència dels criminals, en el deliri dels avars, en la insaciable fam de riqueses dels rics i poderosos, en els consistents manaments d'hipòcrites governants, tots ells baix l'aparença i l'excusa de cercar remei per curar altres mals. Quan se'ns diu a nosaltres "estrenyeu-vos el cinturó", segons ells, és per una necessitat obligada, sortida de reflexions i estudis d'experts en la matèria i que, de no fer-ho caurem en un caos tan profund que, després, no en sortirem. I el que cerquen ells és engreixar les seves entrades.

Qui més qui manco veu a les clares que aquells qui fa poc eren el centre d'admiració, poder, luxe, riquesa, obediència de part nostra, avui han caigut a terra, esclafant-se el nas; i, no pocs, estan dins la presó, pel seu mal comportament, per les seves mentides, com conseqüència dels abusos damunt nosaltres, descaradament.

El poble està fart de tenir por pel seu futur: els obrers temen pel seu treball; els estudiants per no poder acabar la carrera; els vellets per la seva pensió; els llogaters pel desallotjament de ca seva; els aturats -sense feina- temen la foscor del vespre per haver-

li tallat la llum elèctrica; els autònoms per no poder satisfer el sou dels seus obrers... Entretant, la part destacada de nostra societat actual, les jerarquies fonamentades damunt els doblers robats i mal adquirits, cobrats amb firma anònima, aïllats del contacte amb la pobresa, inflats d'orgull, votats pel poble enganyat, compten dins cotxes, que valen un colló, amb riulla de cavall: "10 mil, 11 mil, 12 mil..., 100 mil milions d'euros". Poques vergonyes! És aquesta gent, que en treu guany de la fam del món.

La seva mentalitat fa que tot aquell que no produeix a favor seu s'ha de llevar del mig, o, al manco, no se l'ha de tenir en compte. Això fa que, voltant les fronteres dels països pobres, que fugen de casa seva, als refugiats, se'ls posin reixats altíssims, punxeguts, mortals. Les guerres que els maten són mogudes pels poderosos, que han venut les armes per matar-los. És a dir, fan fortuna matant i enfonsant pobles sencers. Per dir-ho més clar posaré mà a una pàgina del llibre del meu amic d'infància, pobler, Mn. Guillem Muntaner, "*Hacia una nueva configuración del mundo*":

"Si una vaca no dona llet s'ha d'exterminar. El món capitalista és molt fàcil d'entendre ja que, no solament se preocupa en fer créixer la seva total riquesa, sinó que, com conclusió de les seves aspiracions i dels seus esforços, posa en moviment accelerat, sense contemplacions, totes aquelles màquines i palanques que fan més universal la misèria humana".

Jo espero i demano a Déu, que aquests dos punts oposats -miserables i poderosos- enfrontats un contra l'altre; espero i demano a Déu que aquests aires d'oi i desesperació de més de mitja humanitat es converteixin en llum d'esperança i confiança. Ja no trobam "mans netes" per donar-nos la mà i mirar-nos als ulls amb entrega mútua i amor sincer. Havent esgotat totes les possibilitats d'un món en pau i bona convivència entre blancs i negres junts, entre cristians i moros plegats, entre creients i ateu mirant el mateix cel en tot l'univers, sentim la necessitat de desfer-nos d'un món que viu d'aparences.

Al meu veure, la necessitat de fingir i acaramullar riqueses damunt riqueses, vivint de vanitats, no és altra cosa que el sentiment d'inferioritat que tenim de nosaltres mateixos. Valem no per el valor que té el nostre "jo", sinó per les coses que resten al costat del nostre "jo" vestint-se de colors vistosos. Volem omplir i reconstruir l'equilibri que ens falta, posant pes de màscares a un plat de la balança perquè l'altre pugui a nostre favor.

La riquesa que ens fa més feliços és la que compartim amb els altres, i, més encara, si aquests pateixen fam. I mai no femem almoïna perquè se'ns mira com gent caritativa. Siguem generosos per amor al pròxim i als que, fins i tot, no coneixem.

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina

# Maremagnum 2016: Cuina romana clàssica (i II)

**S**eguim desgranant i descobrint un poc més de la cuina romana clàssica, tema de la setmana passada que encetàrem gràcies a la participació de l'IES Guillem Colom Casanovas al Maremagnum 2016.

Si observem algunes característiques que presentava la cuina romana antiga, el primer que ens sorprendria si ens traslladéssim en el temps a un antic mercat de la ciutat de Roma, seria que tots els productes ens resulten familiars, a excepció, òbviament, dels aliments d'origen americà (patata, blat de moro, pebre, te, tomàquet, cafè, xocolata, etc.). A més, en un poble d'agricultors i pastors no faltaven mai productes com les hortalisses i les carns, però el gust pel luxe i l'ostentació fa que els aliments d'origen animal tinguin un paper important en la seva alimentació quotidiana.

Així doncs, quin és la peculiaritat de la



cuina romana antiga, si tenen al seu abast tots els aliments que nosaltres coneixem? La resposta és fàcil; com qualsevol cultura, crea la seva pròpia senyal d'identitat que la caracteritza.

La cuina romana al principi era senzilla. Com qualsevol poble antic, la seva alimentació es basava en l'agricultura, ramaderia i pesca, per anar evolucionant amb el temps, però, ja en l'Imperi, va néixer un interès pel refinat i sibirita, fet que es va reflectir també en l'art culinari. Es va tendir a la combinació d'aliments i la seva gran condimentació per buscar nous sabors i provocar admiració als convidats.

La cultura romana i la seva cuina seria la conjunció d'altres cultures com l'etrusca, la fenícia, l'egípcia i, principalment, la grega. A l'hora de realitzar les seves receptes coneixien les mateixes tècniques d'elaboració d'avui en dia, aliments rostits, bullits i fregits amb oli, garum (salsa de peix) i gran quantitat d'espècies, fet que fa que sigui una cuina molt condimentada, plena d'olors i sabors exòtics i diferents als nostres. Eren coneixedors de les tècniques de l'elaboració de l'oli i del vi. I fins i tot sabien de la cervesa, considerada beguda de pobres.

En conclusió, veiem que la seva cultura culinària ha deixat un gran llegat en la nostra cultura occidental, no només en la nostra dieta mediterrània, sinó també en els nostres costums quotidians.

Sabem també que els romans realitzaven tres menjades al llarg del dia:

**Lentaculum:** Equivalent al nostre berenar (a les 7 o 8 h), compost principalment de formatges, llet i pa untat amb all. A vegades es prenia mel, formatge, figues, ous, fruita fresca o seca, raïm, dàtils, olives adobades. En desenvolupar la pastisseria, es menjaven per berenar uns melindros amb vi de panses.

Els nins portaven aquest dolç a l'escola.

**Prandium:** A la meitat del dia consumien pa, carn freda, verdures i fruites. Normalment es menjava de drets i quasi sempre menjars freds.

**Cena:** Després de les dues frugals menjades anteriors arribaven al que era, sens dubte, el moment més esperat del dia. Aquesta "cena" es duia terme a la hora "octava" o "nona" del dia (+/- 16:00h) i sempre després de banyar-se i, sobretot, rentar-se les mans i els peus. És important remarcar que fins al segle II abans de Crist la "cena" era molt simple i consistia en el "puls" o "pulmentum", una espècie de puré de farina de blat, juntament amb altres menjars. No fou fins molt més tard (a l'inici de la decadència de l'imperi Romà), quan la "cena" esdevingué en les opípres i fastuoses ingestes que tantes vegades en ha ensenyat el cine o la literatura. Alhora,

aquestes menjades, i principalment la "cena", estaven formades per tres parts ben diferenciades (sempre parlant dels banquets de les grans famílies, ja que la resta de població era, si més no, camperola, pobre o esclava):

**Gustatio:** Aquest primer plat estava compost per verdures, amanides, olives, peixos salats, ostres, bolets i ous; tot acompanyat d'un vi negre calent anomenat "mulsum" (vi negre amb mel). L'objectiu del "gustatio" era estimular la gana, abans dels tres plats forts següents.

**Prima mensa:** Plat fort de la "cena". Es servien tot tipus de carns i aus, a més de peixos.

**Secunda mensa (postres):** Fruitas fresques, dolços i fruits secs.

**Comissatio (sobretaula):** Un cop acabats els plats importants, i mentre es consumien més dolços i fruites, es solia servir una gran quantitat de vi, que era servit dins copes i posteriorment ingerit d'un sol glop seguint les instruccions d'una persona encarregada de l'acte, l'"arbitrator bibendi", que indicava com s'havia de servir i beure cada tipus de vi, com brindar, etc. Aquesta part es solia amenitzar amb espectacles de bufons, danses, cant i poesia. De la "comissatio" sols podien participar-hi el homes

Més sobre gastronomia a [www.cuinant.com](http://www.cuinant.com) i <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/> i també podeu adreçar els vostres dubtes a [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com). Bon dia de Sant Jordi.

**Juan A. Fernández**

