

Si pens és perquè visc

La turbulència de tants refugiats és problema universal històric

Mai com ara, i això que ho és des de temps llunyans, el pes del desnivell democràtic no havia estat creador de tants conflictes greus, com ho són la protecció i defensa de milions de refugiats embarcats per barreres punxants o per oceans en mars devoradores. Prou ho sabem. És idea vella que tots tenim, que en els països pobres i miserables les tensions són més violentes i les rebel·lions més freqüents i assassines. I per l'altra banda, en els països més rics i economitats les rivalitats se troben més amagades, més falsificades, més simulades i els governants vesteixen màscares de bons al·lots, mentida que dona una pau desnivellada però quieta. Actualment, el concepte i la realitat que pervivim ens diu que, en els països subdesenvolupats, el creixement de la natalitat guanya en número abusi i inhumà

d'anys. L'equilibri mundial se veu cada dia més corromput i romput, sense que els països industrials tinguin cap interès en posar-n'hi remei. Les regles elementals de netedat saludable i educatives, juntament amb cures fàcils i poc costoses, atacant les malalties massives i pròpies d'aquells països disminuïren ràpidament per molts motius la mortalitat, ajudant-los a mantenir-se i a treballar dins casa seva; i, en quan se pugui, motivar-los a un creixement de natalitat responsable, consell no fàcil de complir per ells. Hospitals, escoles... L'accelerament del creixement de la població dins la pobresa provoca serioses qüestions i combats interns i externs, que sols la voluntat de l'home intel·ligent, posant mà a la riquesa desmesurada de propietaris lladres, pot disminuir aquests conflictes, quasi irreparables.

Els conflictes generacionals dins les famílies pobres amb molts fills no són res nou dins la història. D'una manera o altra s'ha donat sempre, fins i tot dins el nostre redol. Això significa que, segons les circumstàncies, se donen canvis diferents que provoquen diferents qüestions, guerres, que anomenam "conflictes ètnics".

D'això no n'he de donar lliçons perquè, per una part, no en som mestre, i, per l'altra, em fa plorar. El que sí puc dir i se veu d'una hora enfora, és que en la nostra època aquests conflictes tenen més males conseqüències que en temps

passats; són, a la vegada, més extensos i inclouen més països amb més intensitat. No sé si aquesta mescla entre nosaltres de cultures que ens venen d'enfora, d'amors i odis, de fills comuns entre nosaltres i ells, de paraules forasteres sense to ni so, mal dites, enfora del seu significat, ens desafien la nostra cultura i la nostra llengua, afegint-hi els conflictes polítics i socials que marquen la mala conducta de molts joves forans i nadius, més sensibles a totes les innovacions, malmetent l'educació i barataments de significats lingüístics, sempre manipulats i afavorits pels sistemes comercials que conviden a consumir fins a l'embriaguesa i a trompes que fan perdre el coneixement per sempre.

Acab.

Estimem ca nostra i que els conflictes ens facin forts, però mai, de cap de les maneres, "guerrers".

Agustí Serra Soler



i, més encara, ràpid i als països avançats, provoca una anormalitat mundial, que mou enfrontaments i remou la consciència de la gent bona.

Pensem-ho bé. Dins la història, l'equilibri demogràfic de la humanitat és sempre el mateix: una fecunditat forta de naixements, sense responsabilitats, ni complicitat paternal en els països miserables, vora una restricció estudiada de no tenir fills per responsabilitat de paternitat o per vicis desencarrilats i sense fre en els països avantatjats.

L'altre dia ho vaig veure a la televisió. Una barraca tota apuntalada, envoltada d'infants de tota edat, mig morts de fam, plorant, magres a més no poder i pares i mares, envellits en plena joventut, amb cara abatuda, ulls que no ploraven però feien plorar; al manco vaig plorar jo.

A nostre Continent, (i per què no dir-ho) a Mallorca, el conviure és molt diferent. Tenim una bona higiene; una taula a tota hora plena de menjusses per berenar, dinar i sopar; una capsa dins l'aparadora atapeïda de medicines i pastilles per cada un dels nostres gemecs i, també, per la mania de sentir-nos elegants; escoles; Seguretat Social... De cada dia se'ns allunya més la mort, tant que arribam joves als 70 i pico

Parlem de cuina

Cuina en miniatura

Ara que estam de ple estiu, ben segur que tenim alguna festa a la fresca a la vista, així que aquí us deixo algunes idees per a preparar i ser el centre de la festa, al manco de la part gastronòmica.

Llagostins i cuixot salat

Ingredients: Llagostins i llesques fines de cuixot salat.

Elaboració: Pelau els llagostins deixant la part de la coa. Embolicarem cada llagostí amb una llesca de cuixot i a l'hora de servir tant els podem fregir com fer al forn. No cal ni sal i pebre. Un poc d'oli d'oliva de Sòller per damunt i llestos.

Pinxo de botifarrons i formatge amb ceba caramel·litzada

Ingredients: Botifarrons frescos, 1 ceba gran, formatge al gust, sucre, oli i sal.

Elaboració: Tallarem a juliana fina la ceba i la ofegarem a foc fluix en una paella amb un ratxet d'oli d'oliva. Quan estigui tendra i comenci a agafar color li posarem un poc de sucre i la caramelitzarem. En una palangana posam paper de forn, col·locam una mica més de ceba picada. Li donam un cop de calor al forn, després l'apagam. Amb el forn calent introduïm la palangana de la ceba i la deixam assecar, fins que sigui ben cruixent. Tallam a rodanxes els botifarrons i els marcam dins una paella volta i volta. Els posam damunt una llesca de pa amb un poc d'oli i sal i per damunt posam un poc de formatge rallat i ceba confitada. Un cop més de forn i per acabar ho espolvoretjam tot amb la ceba assecada que hem fet abans.

Carabassó / York / Formatge

Ingredients: 2 carabassons, 2 llesques grosses de cuixot dolç, una terrina de philadelphia, formatge mozzarella, sal i oli.

Elaboració: Amb una mandolina feim làmines de carabassó al llarg. Si no tenim mandolina les podem fer a mà, procurant que quedin finetes. Escaldam les làmines dins aigua bullint uns breus minuts, simplement perquè ens permeti doblegar-les sense que es xapin. Un cop cuites les aixugam bé. Podem ajudar-nos de paper absorbent de cuina. Un cop seques les posam en un plat, estenem sobre elles el York i per sobre d'aquests untam el formatge fresc, la quantitat que ens sembli, a gust de cadascú. Assaonam. Amb l'ajuda de paper de film transparent de cuina ho embolicam com si féssim rotllos de sushi, els anam doblegant fins a aconseguir uns rotllets ben estrets. Deixarem refredar dins la gelera un parell d'hores i ja els podem servir guarnits amb alguna vinagreta, salsa o un poc de lletuga trempada. També els podem gratinar amb mozzarella. De fet en podeu fer meitat i meitat.

Truita de patates de tres colors (4 persones)

Ingredients per la truita vermella: 6 ous,



3 patates, 1 pebre vermell gros, un poc de pebre bord dolç, oli d'oliva i sal.

Ingredients per la truita groga: 6 ous, 3 patates, 1 ceba petita, oli d'oliva i sal.

Ingredients per la truita verda: 6 ous, 3 patates, 1 ceba petita, manat generós d'espàrrecs verds, julivert picat, oli d'oliva i sal.

Elaboració: Realment no te molta complicació.

1- Primer elaborarem les patates fregides (a rodanxes) amb el pebre vermell, un cop tot escorregut ho trempam amb pebre bord dolç. Assaonam i reservam.

2- Fregim les patates amb ceba, assaonam i reservam.

3- Feim les patates amb els espàrrecs (aquests els sofregirem apart i els afegirem a les patates un cop fregides). Espolvoretjam generosament de julivert picat.

4- D'aquesta forma aconseguim 3 "bases" de tonalitats diferents.

5- Ara sols queda mesclar cada una de les patates amb els seus corresponents ous (3 bols) i començar a fer les truites. Usarem dues paelles d'igual mida.

6- Primer farem la truita groga de forma habitual (no massa cuinada) i la reservam.

Després farem ara les altres dues dins paelles diferents. Quan tenguem una cara quallada d'ambdues truites, sobre una d'elles posarem la truita groga feta i ho cobrirem amb l'altre truita de forma que la groga quedi "atrapada" per les cares no quallades. En aquest moment hem d'anar amb compte que la gruixa resultant no sigui més alta que la pròpia paella, si no ens vessaria, ara sols queda anar cuinat sa truita fins al nostre gust.

Ens quedarà perfecte si aconseguim la forma d'una truita normal i que no se noti que son tres truites una sobre l'altre. Per això us aconsello reservar un poc d'ou batut per si fos necessari repartir pels costats de la truita per tal d'"anivellar" els cantons.

Com que aquest truita s'ha de tallar per a veure el canvi de color intern, convé deixar-la ben cuiteta per a que no se'ns desmunti.

Bona setmana i bones festes d'estiu.

parlemdecuina@hotmail.com
Molts d'anys als Joans i Joanes.

Juan A. Fernández

