

Si pens és perquè visc

Què ens passa ara, amb tants moscards tigres, vespes... A què se semblen?

Mai, com enguany, havíem vist tants de colls, braços, cames, cares, embotonades per clapas vermelloses i blaves, inflades com a bombos per picades de moscards (tigres) i vespes (asiàtiques), temudes i forasteres, que res no tenen a veure amb les mossegades que ens donen els nostres insectes, com poden ser les mosques vironeres, les mosques verdes, grogues i blanques, vespes de tota classe. Sols se pareixen en que totes, com més cercam el descans, com més pau volem, com més agradable ens és l'aire que respiram, més aquestes punyeteres emprenyoses ens envolten, ens posen nerviosos i, si no ens piquen, no deixen d'amençar-nos. Són bèsties que solament acusen la seva presència pel mal que fan.

A les flors els hi foten la seva ambrosia perfumada i flairosa; empastissen els vidres de les nostres cases deixant-los fets una porqueria; fan plorar els nostres infants, ja que, per ells, el seu siulet és una picada al front; i, per acabar-ho d'adobar, s'alimenten de la nostra fruita madura, xuclen el nèctar de les caceres d'abelles, malgasten les hortalisses, s'apoderen dels plats dolços i, moltes vegades, ni ens deixen dormir. Per tot això me pregunto i pens: "Però, Déu meu, què els haurem fet nosaltres a aquests "bicharracos" per venir-nos a empipar d'aquesta manera? Només ens faltava que en vinguessin més de defora. La seva ombra és de por. Provoquen sempre. Fan que les nostres llums del menjador, tan netes com les tenim, mostrin més la seva merda que la llum que volem.

Tot un símbol del mal que fa l'enveja

Aquest mal viure que ens donen aquests "garameus" me sembla el mateix que ens dona l'enveja, ja que per tots els costats de la nostra vida sempre l'enveja de qualcú, o de qualcuns, guaita al nostre costat, dins els nostres ambients, en cada poble, per inquietar-nos la nostra vida.

L'envejós és aquell que, perquè sofreix dins el mateix, fa sofrir els altres.

Digau-me: què guanya un envejós volent allò que no té i que altres posseeixen? Què guanya escampant, sovint, odis, sentiments falsos, calúmnies, contra aquell que frueix d'allò que a ell l'hi falta? Ningú pot ser més guapo que ell, perquè tot d'una s'inventa una desfiguració de manques que el presenta lleig. Ningú pot ser més llest que ell perquè, a l'hora, el proclama maldestre en tots els seus actes. Sempre té les antenes posades en totes les direccions per poder murmurar subterràniament en tots els rotlets en que hi participa. Furga arreu, arreu, a on pot i a on no pot per conèixer la vida dels altres. El seu cor ja el té sempre atrofiat a força d'emprar-lo de mala manera.

L'amor i l'enveja són com la llum i la fosca. L'amor en fa festa de les alegries, l'enveja les entenebreix.

L'amor aplaudeix els mèrits, l'enveja els denigra.

L'amor plora les desgràcies, l'enveja les cerca.

L'amor amaga els defectes, l'enveja els engrandeix.

L'amor allarga els braços per obrir a tothom el seu portal; l'enveja, si t'obri les portes de casa seva, sempre té un garrot darrera la porta.

Detectam el mal dels insectes, alertam l'enveja

Si en aquests dies les campanes socials són d'alerta als mals que ens poden venir dels moscards tigres i de les vespes asiàtiques; si ara els científics de Sóller estudien d'aprop, l'única zona de l'Illa on al moment s'hi ha trobat aquesta espècie invasora, és perquè no ens provoquin ni mals personals, ni ecològics.

Així i tot, els mallorquins, els veïns de la Vall de Sóller, no tenim por. Que moltes n'hem mortes de mosques vironeres, mosques escorpins amb els invents dels nostres padrins que fan de canastra un cel, on aquestes males bèsties ni llurs ous veuen nèixer! Per això, si he comparat aquests animallets tan animalots a l'enveja, també me toca dir una paraula per prevenir el mal que ens fa l'enveja i passem d'ella.

Segons el meu entendre, la vida que jo he viscut i he vist viure en els altres, l'enveja és dels pocs vicis que no donen cap profit al qui la pateix, ni material ni immaterial. Desatenguem-nos i deixem de banda l'envejós, com defugim i espolsam del nostre entorn moscards i mosques.

Avui patim bastant per falta de bons amics. No vulguem que un envejós ens amargui la vida. Per causa de l'enveja, quantes de bones amistats rompudes; quantes parelles, que s'estimaven ahir avui s'odien; quants matrimonis, abans exemplars, separats; quantes famílies rompudes per a sempre; quants càrrecs, o feines responsables, en empreses i llocs de treballs, en obrers o directius, acomiadats; quants governants, ministres, directors posats o rellevats per l'enveja; quants de nins, nines, joves, joves, joves pateixen tota la vida perquè en el col·legi, a l'instit, a la universitat tingueren un envejós, envejosa, que els va esmicolar l'existència. I, en la moda, que ens ha imposat la tècnica de l'internet, de poder dir-se de tot, les barbaritats més impensades, en les xarxes socials, al facebook, al twitter, l'enveja té camp lliure i universal per fer miques quisvulla dins l'anomenat. El Bé quan se podreix és carn pudenta, que, a més de fer pudor, ho contagia tot.

Voleu que us ho digui? Iddò, jo, quan els problemes me venen d'aïres que estan dins les meves mans respirar-los o allunyar-me d'ells, no els resolc, me'ls llevo de davant. Ni hi pens.

Les flors continuen belles i escampant el seu aroma malgrat les picades que reben.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Sopar a les fosques i altres noves fórmules per al món de la discapacitat

Cada dissabte matí podeu escoltar a IB3 Radio el programa *Balears fa ciència*, i en ell la secció *bons aliments*. Una secció dedicada al món de la gastronomia i la bona cuina. Dissabte passat el programa es va emetre des de la Plaça d'Espanya de Palma amb motiu de la Jornada de Sensibilització amb la O.N.C.E. Aquí teniu l'extracte de la tertúlia:

Assaborir un sopar dins la més absoluta obscuritat s'ha convertit en una de les darreres tendències gastronòmiques. Després d'ésser un èxit a París, s'està exportant a altres indrets d'Europa i d'Estat Units. A Barcelona trobareu un "dans le Noir" a Paseo Picasso 10, o bé a la web www.danslenoir.com

Dins aquest tipus de locals el llum està prohibit, amb l'excepció del de l'entrada, on es pot escollir el menú. Un cop a dintre els cambrers, persones invidents, acompanyen als clients al seu lloc i comencen el ritual del servei amb la més absoluta normalitat, amb la diferència lumínica, és clar. Ara entren en joc els sentits del comensal, que a altres bandes estaven en segon pla; l'olfacte, l'oïda, el tacte i el gust. Una nova forma d'entendre el menjar, ja que la presentació del mateix manca de tota rellevància.

També d'aquesta manera s'assoleix l'altra fita social, com és donar feina als invidents i atracar el món de la foscor als qui hem tingut la sort de poder veure i comprendre el que és una vida sense color. També s'ha de dir que alguns clients no aguanten la pressió d'estar dues hores a les fosques i han de sortir abans de les postres.

Amb una filosofia semblant també podem optar per el *Nocti vagus* de Berlín. Un establiment literalment a les fosques. Res de làmpares, res de llums tènues... Per no veure, a la seva pàgina web t'asseguren que no seràs capaç de distingir ni la teva pròpia mà davant la cara. La finalitat del restaurant és gaudir el menjar amb la resta dels sentits. No només es tracta de gust i olfacte, sinó que els seus espectacles com el "teatre fosc", "música en directe" o "nits eròtiques" s'encarreguen d'estimular la fisiologia del comensal. L'única llum que veuran en tota la nit serà la subtil bombeta del *loungue-bar*, on es poden examinar les cartes amb els plats que ofereixen. Com a *dans le noir*, el personal del *Nocti Vagus* és invident.

Projecte Llibertat

Dins de les discapacitats, una molt important és la de mobilitat, i malgrat que sabem que moure's al carrer a una persona amb cadira de rodes li resulta més que complicat, fer-ho dins de la seva pròpia cuina, tampoc resulta senzill. Coses tan senzilles de fer com pot ser manipular aliments sobre el taula, per rentar-los, tallar-los o remoure'ls quan estan a l'olla o fins i tot una cosa tan simple com obrir la nevera i agafar alguna cosa, pot ser gairebé una missió impossible.

Per això quan he vist el projecte Llibertat, de l'equip de disseny de l'empresa Whirlpool, especialment pensat per a totes



aquelles persones que han de fer servir una cadira de rodes, he volgut no deixar passar l'oportunitat de comentar-lo en aquesta sessió d'avui. Amb un disseny un tant innovador, que presenta una cuina modular amb una més que correcta gestió de l'espai. A més de zona de refrigeració, microones, àrea de cuina, de rentat, rentadora i aire condicionat, també disposa d'un sistema de reciclatge d'aigua, cosa totalment nova en una de les nostres cuines actuals. La configuració de la cuina és totalment adaptable a les necessitats individuals, tant en la distribució de les diferents àrees com en altura a la que ha d'estar. A més de ser una cuina dissenyada per a la comoditat del treball d'una persona en cadira de rodes, també és molt bonica, podrien presentar-la tranquil·lament com la "cuina del futur".

Llibre recomanat

"*Hoy cocino yo*" és el primer receptari de cuina adreçat a persones amb discapacitat intel·lectual i format per receptes de sis restauradors, dos d'ells amb una estrella Michelin i un altre premi nacional de pastisseria, els cuiners Francis Paniego, Diego Arechinalaza, Ignacio Echapresto, José Félix Rodríguez, Ventura Martínez i Juan Ángel Rodríguez. Al costat d'ells han participat joves que van elaborar les receptes. El llibre, inclou 18 receptes molt senzilles en la seva elaboració i ingredients, ja que bàsicament són ou, pasta, patata, arròs, verdures i xocolata. L'organització no governamental Rioja Intereuropa ha publicat aquest receptari. En realitat, més que l'elaboració de plats d'alta gastronomia - com els que aquests cuiners realitzen a les seves restaurants - la finalitat d'aquest projecte era oferir als joves amb discapacitat intel·lectual la possibilitat d'entrar a la cuina i tenir pautes senzilles per elaborar plats.

Web

Per a acabar la jornada gastronòmica d'avui podeu visitar la web <http://www.independi.es/personas-mayores/textil-hogar/utensilios-de-cocina.html>, on trobareu estris de cuina dissenyats per a ésser usats per persones amb discapacitat: ajudes dinàmiques, tassons amb dues anses, ganivets, varilles o plats. Tot un seguit d'estrils que faciliten la vida a les persones amb alguna problemàtica, visual, motriu o psíquica. Bona setmana i ens trobam d'aquí a 7 dies aquí mateix.

Juan A. Fernández

