

Si pens és perquè visc

Donar al Govern és tan piatós com donar almoïna?

Ara, en aquests moments, més que mai, hem d'observar el temps, dins les circumstàncies en que vivim. Si tothom escolta i l'interessa "l'home del temps" per saber quin dia farà demà, és de lògica que ens importi i ens inquieti l'espectacle tràgic-burlesc-pervers dels polítics, que repercuteix damunt el poble incrèdul, avui, en les seves promeses. Quantes vegades pens si val més tancar la televisió, aclucar els ulls, tancar-se les orelles i, així, deixar de veure cares tan hipòcrites, amb abraçades -entre ells- tan traïdors, amb reunions i assemblees tan farcides de brutor, mentides, astúcies, magarrufes, trampes i enganys. Tots ells disfressats amb màscara de bons al·lots, per tal de convèncer el poble que totes les estratagemes que fan, les fan pel bé del poble.

I, a hores d'ara, jo me dic:



És possible que l'actual Ministre d'Hisenda, recolzant-se en l'aprovat dels altres Ministres i President, amb viva veu, asseguts, voltant la taula ministerial, amb clara intenció, roïna, d'ocultar baix la simulació de legalitzar els robatoris, que fa el seu partit al sistema administratiu dels béns públics, tan tranquil, cregut de que té raó, ratificada per la justícia, digui: "Fer regals de mils, de milions d'euros (amb porta giratòria) als P-ortaveus dels P-ortamonedes dels diners del poble, tenen el mateix valor legislatiu, i compassiu, lliures de pagar impostos al fisc, com pietat humana tenen les almoïnes que se donen a "Cáritas"? És a dir: regalar fardells de bitllets d'euros al seu partit, als partits, perquè puguin menjar de franc, a balquena, amb deixalles per tirar en els contenidors, i poder ballar, tirant-se floretes entre ells, després de cada menjada, és tan piatós com donar menjar als qui tenen fam, beure als qui tenen set, vestir els despullats. Déu meu, a on hem arribat!

Si un govern és capaç de fotre'ns amb paraules tan espantoses, de què serà capaç en fotre'ns amb obres, retallant-nos les nostres pagues, afegint-nos "copagos", tapant-nos la boca, fent-nos nos les mans? Totes aquestes barbaritats que ens arriben, cada dia una de nova, fan que la "Veritat no suri sempre", i que la mentida ens arribi a parèixer veritat.

No hi ha (això és el que jo pens) cap partit polític (al manco fins ara) que cerqui tanta mentida, ni els interressi arrancar-la d'arrel. Entre ells se tiren en cara totes les malediccions que es troben en el Diccionari de la Real Acadèmia, a tota hora, per poder governar, i mentre uns ens diuen "blanc", els altres ens diuen "negre", deixant el poble arrossegant els peus, incrèdul, desconfiat, revolucionat, insurrecte.

Com sempre succeeix, dins aquest entorn alterat per l'exorbitant triomf de la corrupció dels prepotents, és quan se presenten, baix la disfressa de remeis necessaris per posar ordre, els radicals de totes les classes de ideologies i se mesclen amb el poble, rabiós en eixes circumstàncies, però pacífic, demanant justícia i virtut. Aquests malnats pertorbadors, molts d'ells terroristes assassins, repulsius, aprofitant-se de les manifestacions del poble demanant els seus drets, avaloten la convocatòria, i fan que l'avís popular es torni un desordre confús. I Déu no vulgui que, quan aquests poden, ocultant la cara, entrin a robar en els bancs, descarrilin trens, atemptin contra innocents, matin nins dins les escoles, sembrin pànic en les ciutats, facin pols la democràcia i trastornin el món, (com fa poc a Tunísia, lloc turístic), en un món perillós, essent tan bell el nostre món. Baix la ceguera d'ideologies, ja polítiques, ja religioses, ja esportives, ja sectistes, els malalts d'aquesta pesta escupen damunt tots els elements sans, per contagiar-nos a tots els qui estam al seu costat. La seva bava, amb la seva saliva pudenta ens enverinen l'aire. Quantes coses bones, ahir exemplars, avui fan pudor! Una vegada que la Bona Consciència és aparcada i obligada a fer-se enfora, llavors és quan és impossible el conviure agradable, ja que la normalitat del bon comportament no és admesa dins la rutina de nostres costums, i manco, de la nostra tradició d'ajuda mútua. És un avorriment comportar-se amb el cor damunt la mà, fa riure la sinceritat. Si una societat sana ja no té defensors; si la justícia posa totes les seves astúcies en defensar els delinqüents pel pes que tenen les seves bosses "de basura", que a carretades entren dins casa seva, llavors, se'ns fa impossible no enganyar d'amagat en els detalls possibles els governs, els governs que ens controlen fins i tot els tassons d'aigua que bevem.

Quan un poble, pagant tot el que paga a tants Governes, -el de Brussel·les (capital de Bèlgica i Bramant), el de Madrid (capital de l'Estat Espanyol), el de Palma de Mallorca (ciutat de les Illes Balears), el dels nostres pobles-, no basta i devem milions d'euros a tots els Grans Bancs del món (mentre els més "ricachos" se fan mil vegades més "ricachos"); què ha de fer el poble, sotmès a pagar deumes i primícies baix pena de pecat mortal, i, si no paga "imposts o multes" se li multipliquen els interessos el 200%, cada dia que deixa de pagar? Ha de quedar amb les mans aplegades?

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Sant Jordi, llibres i cuina

Crec que és inevitable atracar-se a Sant Jordi (dia 23) i no parlar de llibres, per això per a la jornada d'avui us he escollit alguns llibres gastronòmics clàssics.

L'any 1767 es publicà "Nuevo arte de cocina sacado de la escuela de la experiencia económica" escrit per Juan Altamiras. Juan Altamiras és el pseudònim d'un Franciscà cuiner, anomenat Fray Raimundo Gómez. Es sap que Altamiras va néixer els darrers anys del segle XVII a La Almunia i que moria a Saragossa l'any 1769. Entre els diversos convents on exercí la tasca de cuiner destaca la seva estada en el col·legi de San Diego a Saragossa. La seva obra "Nuevo Arte de Cocina" tingué tanta acceptació que es va convertir en un dels llibres més editats del segle XVIII, i fins i tot del XIX, ja que durant aquests dos segles va arribar a ser una de les obres més influents en el món de la gastronomia espanyola. El llibre aportava tècniques i consells innovadors a l'època i es notava la passió per la cuina del seu autor i l'habilitat que tenia per descriure i transmetre coneixements, a vegades amb ironia i humor.

El llibre podria passar per un treball de cuina conventual, però un cop analitzades les seves pàgines es pot veure com presenta bastantes referències a la cuina regional Aragonesa, a vegades influenciades per la proximitat de les terres catalanes. Cebs farcides de carn, peus de porc, escudella d'àngel, pernil cuit en vi blanc, bunyols o tronxos de bledes en pastissos, són una petita mostra de la varietat del receptari del llibre. Receptes de quasi 250 anys que ens atraquen una cuina tradicional feta amb ganes i sobre tot "xup-xup". Tot i això s'ha de dir que els ingredients i els plats corresponen a les preparacions de les classes menys afavorides socialment. Els franciscans són una ordre caritativa, i aquest llibre ha ajudat a comprendre com era l'alimentació en el segle XVIII. També és important l'obra d'Altamiras ja que ens presenta la cuina tradicional espanyola just abans de rebre les influències franceses que tenia la cuina del segle XIX. Aprofitant també que d'aquí a no res ens plantarem a la Fira, aquí us deixo la recepta de caragols amb allioli que ens proposa Altamiras. Com sempre mantindrè l'idioma i ortografia original:

"Caracoles"(Pàgina 112-113)

"Después de remojarlos, los lavarás con un puñado de sal, les darás dos ó tres aguas, los pondrás à cocer, espúmalos; los echarás sal, tomillo, laurel en hojas, un manojo de orégano; y cuando estuvieran cocidos, escórellos bien, freirás cebolla, los echaras en la sartén en que se frían: son muy gustosos; y para que sepan mejor, harás un ajo de este modo, lo remojarás en agua, y vinagre; machacarás unos ajos en el mortero, con un poco de pimienta, y sal; luego lo exprimirás, pondrás un poco de perejil, yerva buena, lo picarás todo en dicho mortero, echarás yemas à proporción, tomarás una aceytera de pico, y podrás echar aceyte poco à poco, y revolviendo à una mano, sin cesar, hasta que quede como engrudo, y que sepa à sal: de este ajo pondrás al borde del plato los caracoles, si hubieses de hacer muchos platos: y advierto, que no es bueno este guisado para

aguados; porque con agua no son de provecho".

El llibre va ésser reeditat l'any 2010 per l'editorial Maxtor, editorial especialitzada en la realització de facsímils. Podeu adquirir-lo a la web de la mateixa editorial.

L'altre llibre que us presento avui, també de l'editorial Maxtor, és "Arte Cisoria", un llibre de 1878 de Enrique de Villena. Normalment no solem presentar gran peces de carn o peix senceres a taula, així i tot algunes receptes com el Rostbeef, el Salmó Bellavista o l'Endiot del dia d'acció de gràcies Nord-Americà encara requereixen de certa habilitat per al seu servei... Fins i



tot alguns pobles africans encara estableixen que l'amfitrió de festes i banquets caci una fera i la presenti als seus comensals sencera. I anant més enllà, i pegant mà a l'humor, tothom recorda aquells senglars sencers que es cruspeix n'Obelix baix l'atenta mirada del seu ca Ideafix que arribarà a dures penes als ossos.

Doncs bé, això de trinxar el rostit no és qüestió intrascendent. Després de la seva aparent trivialitat s'amaga tot un art exercitat durant segles, plasmat en tractats, i subjecte a tot un codi: l'art cisoria, l'art de tallar aliments a ganivet. L'any 1766 es publicava per primera vegada l'Art Cisoria. L'autor és l'escriptor del segle XV Enrique de Villena. El manuscrit sobre el qual es va fer l'edició primera, que serveix d'honor i d'orgull a la Biblioteca de l'Escorial, va ser escrit l'any 1423. Però Enrique de Villena no s'atura en la forma de tallar, sinó que a més ofereix la descripció precisa del variat instrumental necessari i més adequat per a cada tall. Tot aquest instrumental havia de ser netejat amb cura i guardat en el seu recipient, que sempre havia d'estar sota el control del tallador, persona important i de confiança dels reis i senyors, ja que en depenia en gran mesura la seva salut.

I és que, segons l'autor, l'art de tallar té a veure amb la salut, ja que el bon tallador ha de saber quines parts dels animals poden resultar nocives per a l'home o quin tall resulta més beneficiós per a la digestió. En definitiva, tot un tractat d'anatomia animal. Les seves descripcions podrien comparar-se a modernes autòpsies forenses. Bona setmana i en veim d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com. Si us fa ganes avui, a les 11:30h, també parlarem de llibres a la secció "Bons Aliments" del programa d'IB3 Radio: Balears fa Ciència. El podeu escoltar al dial 106.8 de la FM o bé per internet.

Juan A. Fernández

