

Si pens és perquè visc

Als indignats del 15M i a tants d'altres

Si entre nosaltres té lloc una cosa especialment danyosa és l'explotació de l'home pel mateix home: "Homo homini lupus", encomanar als llops la guarda de les ovelles. I aquesta és la nostra realitat: Que els amos dels diners obliguen els vilatants a obrar segons les seves conveniències i a fer feina a favor dels seus interessos; que els sobirans s'autoconvenen que dins les seves mans (i únicament dins les seves) s'hi troben les solucions de les nostres desgràcies que, per cert, d'ells ens provenen. Hem arribat a un punt en que el poble està controlat centímetre per centímetre, mentrestant els capitalistes i governants s'ofeguen contant el dineral de les seves marrotes, que rebentem per alt i per baix,

dineral que nosaltres hem guanyat amb la nostra suor. Aquesta veritat ha arribat a ser tan evident que s'ha format dins les places de més renom la disbauxa, anomenada "ELS INDIGNATS - 15M". Els qui viuen a la desesperada, els furiosos per trobar-se sense treball, els desorientats pels desordres mundials de llurs cabdills, i, afegint-s'hi gent de mal geni, adolescents i de barba grisa, amics de baralles, rapinyes i discòrdies civils, donant-se les mans, units, s'han posat de peus, han aixecat tendes de campanya, s'ha entrecruats entrepanes, i estesos matalassos, són els qui criden: "Anau-vos-en a porgar fum tots els qui governau, emparats pels sistemes que vosaltres us heu fet a la vostra mida". Però el desgavell de tanta impotència, de tanta desesperació, la infidelitat i la disparitat de tan gros guirigall ha desgavellat la protesta obligada, i ha descompensat els punts de vista, diferents en cada grup dels indignats, tant, sembla,

a curta mirada, que de muntanyes prenyades (emprenyades) n'ha nascut un ridícul ratolí. En tot i això, jo n'he tret bona lliçó dels "Indignats" i, us la diré: Durant l'estiu ens llevam la roba de damunt. El sol calent, el treball feixuc, la suor que no ens deixa veure clar el nostre entorn, ens arranca l'abrigall que ens asfixia. Això no és altra cosa que un joc innocent que ens obliga a despullar-nos a poc



a poc i mostrar-nos tal com som, sense màscara. Veure la gent desvestida i tatuada mostrant la imatge que més estima, més o manco grossa, em duu a pensar que són tantes les lleis que traven el nostre caminar lliure que fan que vulguem desfer-nos a la descarada, demanant llibertat i, potser, els degenerats i viciosos exigint llibertinatge. El pitjor de tota aquesta moguda, des de la que tothom demana un canvi, no és el mal gust que pot haver-hi, ni la immoralitat, ni el desgovern, sinó l'esgotament, la debilitat, el cansament, l'esterilitat de tants que volem la democràcia ordenada, un poble adult, unes lleis justes iguals per tothom, uns governats, homes de cap a peus, de paraula honesta, d'obrar exemplar. Les acampades del "15-M" me fan l'efecte dels placers del poble que hi van a vendre tota classe de productes. N'hi ha que venen coses molt bones, pures, de primera mà, coses que no se troben a cap altra

banda; però també n'hi ha que allò que venen està robat o trobat dins els femers. Les acampades del "15-M" s'ho han menjat tot d'una vegada, d'una mossegada s'han empassolat la mà de mestre, pensada i repensada, que ha de dur a terme la cirurgia en l'operació de de la greu malaltia del nostre món. Les ganes afamades que tenim tots de millorar han devengudes a patir d'anorèxia. Mirant els resultats dels càmpings dels "indignats" ens indigna la semblança que tenen amb els grafitis, que tants de joves pinten damunt parets en ruïnes a barris degradats a on s'hi viu dels doblers que en treuen de la droga. Ningú no dubta del valor artístic que tenen molts grafitis, però els vianants no se'ls miren i,

potser, manen esborrar-los, perquè assenyalen degradació. El poble, el 22 de maig votà o no votà (també n'és democràtic) en descoratjament, demanant amb el seu vot, o amb el seu silenci que els elegits, quan se seguïn representant el poble, no es preocupin de com s'han d'espavilar per sobreviure ells i el seu partit, terra que sustenta el seu sou; tot el contrari, que tots plegats unesquin forces perquè, a fora, s'augmenti el benestar, i cresqui el treball sense haver de passar pena per arribar a cap de mes. El poble n'està fart de que Ajuntaments, Parlaments, Governos se desxueien entre ells mateixos. La mandíbula amb la qual s'esmicolen sempre amaga una llegua que assaboreix el brou que del contrari, a trossos, se n'ha fet. És un fet psicològic que l'oposició faci la contra a l'oposició. Però mal Govern i mala oposició tendrem, si el poble queda a les fosques, sense llum, ni transparència, sense treball, enfora de remeis, enfangat. Tot Govern entregat a engrandir el seu poder i a treure'n profit per dur a casa seva va directe a fer pols el voler i la bona sort del poble. I això indigna a qualsevol.



Agustí Serra Soler

Parlem de cuina



El Gaspatxo, el cogombre i Spain Skills

Aquest dies són moltes les notícies que s'aventuren indicar que aquest serà un estiu calorós, i per comprovar això sols basta sortir aquests dies al carrer. Sigui com sigui aquest estiu el cert és que a la taula agraiem plats "frescs" i que entrin fàcilment. Precisament aquest cap de setmana passat, en el decurs d'una trobada dels components de l'equip nacional de l'Spain Skills que per novembre anirem a Londres; ens desplaçarem a l'Escorial i en un dels menús que provarem aquest dos dies degustarem un gaspatxo d'allò més bo. Malgrat ésser un plat típic del sud us puc dir que a Madrid també en fan de molt bons. A més, un dels temes més graciosos que sortiren a les reunions, fou el tema dels cogombres Espanyols a Europa. Precisament el nostre crit de guerra a Londres, com a equip Espanyol, versarà sobre aquesta bona i fresca cucurbitàcia. Anècdotes apart, i reprenent el camí del gaspatxo, podem dir que aquest és una font natural de vitamina C (principalment per la que aporta el pebre), vitamina A i vitamina E, hidrats de carboni, alguns minerals com són el fòsfor, ferro i calci, a més de fibra vegetal i substàncies antioxidants

com el licopè responsable del característic color vermell de les tomàtiques. Per regla general uns 100 ml de gaspatxo aporten entre 44-55 kcal depenent del contingut de pa. El gaspatxo per la composició de sals és considerat una beguda isotònica (sobretot el tomàquet que regula els nivells de potassi en el cos). És a dir que el gaspatxo regula la hidratació durant els mesos d'estiu. També el gran contingut d'all fa que tingui més certes propietats de vasodilatació. No hem d'oblidar que el gaspatxo posseeix també propietats saciants. Pel que fa als aspectes històrics i entomològics; el gaspatxo ha sofert diverses modificacions al llarg de la història culinària espanyola, però en l'actualitat és una elaboració fortament arrelada a la comunitat mediterrània i s'ha expandit per tot el món com un plat nacional Espanyol. El primer gaspatxo elaborat amb de molla de pa, aigua, vinagre i oli d'oliva ha anat evolucionant al llarg de la història, incorporant ingredients, fins arribar a la versió actual. En l'actualitat el denominat gaspatxo andalús és el més popularment conegut, però cal reconèixer que la seva evolució ha deixat incomptables variants locals menys conegudes i de

composicions més diverses, fins hi tots gaspatxos calents. No podia acabar les paraules d'avui sense deixar-vos la recepta de l'elaboració de la setmana.

Gaspatxo (ingredients per a 5 persones).

Ingredients:
½ kilogram de tomàtiques madures, 2 cebes mitjaneres, 2 o 3 dents d'all 4 pebres verds, 1 cogombre pelat, una grapada de molla de pa blanc, sal, pebre bo negre, vinagre i oli d'oliva, ½ litre de suc de tomàtiga i gel.

Elaboració:
Pelau les tomàtiques i triturau-les juntament amb les cebes, el pa, el cogombre pelat i els pebres verds, fins aconseguir una pasta lleugerament espessa. Aclariu aquesta pasta amb el suc de tomàtiga fins que tingui la textura desitjada. Assaonau i posau-ho be de gust amb l'oli sal, pebre bo i el vinagre. Si ho desitjau es pot passar per un colador i aconseguirem una textura més suau. Si ho servim dins un plat podem guarnir-ho amb un poc de tomàtiga, pebre o ceba picada, unes tires de cuixot salat o uns daus de formatge. Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

A la fotografia podeu veure l'equip nacional d'Skills al complet (de vermell com el gaspatxo). Podeu seguir el fil de l'equip al bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com/>

Juan A. Fernández

