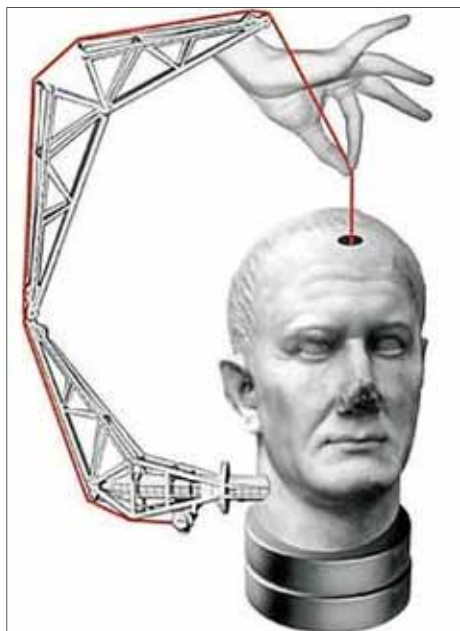


Si pens és perquè visc

La ciència i la tècnica duen de la mà nostre món

Ningú no pot deixar de veure que nostre temps és totalment divers al pensament, als costums, a la forma de viure que donà vida als nostres padrins dins l'antiguitat de segles i segles. Encara diré més. A més de nostres avantpassats, també nostra generació, fins fa poc, l'ha viscut. En cap altra època dins la història universal, la ciència i la tècnica s'han fet tan manejables i tan al nostre abast, que podem dir que l'home d'avui les té a tota hora dins les seves mans. Si l'home s'ha apoderat de la ciència i la tècnica, avui, ara, la tècnica i la ciència s'han apoderat de l'home. Sobre la tècnica, jo n'estic superadmirat de tants miracles tecnològics i científics que mantenim i ens mantenen. Ens acompanyen en l'estudi, en el treball, en la diversió, en la comunicació, i... en tantes i tantes coses. La televisió en colors i sense colors, els mòbils, els *smartsTV*, les tablettes, els ordinadors, els discos durs, les fotografies lunars, la fibra, els *pendrives*, els *smartphones*... Jo malconec els seus noms i desconec el seu benefici. Són joguines dins nostres mans.



No tenc cap dubte que aquestes "joguines" són un èxit quasi diví: en la pagesia maquinària per sembrar, fer l'herba, collir el fruit; en les fàbriques i despatxos una mecànica totalitària; a ca nostra tot se'ns dóna fet, si bé res no hi ha tan gustós com allò que fan les mans amoroses del qui és el nostre amor; en els hospitals, multitud d'aparells complicats, amb ulls que escruten fins al moll del ossos. La ciència i tècnica marquen els batecs del córrer, del volar de l'home, i, també, del naufragar els miserables pobres.

M'agradaria que se m'entengués. Som conscient que la ciència i la tècnica s'han convertit amb un nou "déu". Pens que, anant per aquest camí, si l'home no té coneixement i, si empra la ciència i la tècnica de manera que siguin elles que supleixen la intel·ligència, el raonament, el judici, la comprensió, el diàleg, la concòrdia, l'harmonia entre l'home i l'Univers, cavem la nostra pròpia fossa. Anant així, (no som pessimista, ho diuen els entesos), arribarem a no poder viure la vida pausada que hem viscut fins ara i que

visqueren nostres avantpassats. Si estem conduïts per les brilles dels que mouen el món a favor dels seus interessos, insaciabls i criminals, viurem contents i fotuts, tancats dins una gàbia, operant al dictat de la voluntat de mala gent.

Tot s'ha canviat de lloc. Res està situat. I nostra vida, inconscientment, sofreix una profunda i fonamental transformació ideològica, familiar, d'amor matrimonial, d'amor sexual, de fe, d'amistat, de riquesa, d'honradesa, de política...

En la societat actual ja no convivim cordialment, confiadament. Tocam les conseqüències que ens imposen els amos de la ciència i la tecnologia. Els valors que determinen nostre comportament són d'una incultura i una desvergonya que sols corren a fer-nos desiguals i dividir-nos en pobres i rics, desperts i curts.

Demà, passat demà, després d'haver viscut aquesta habitud de tan desperta immoderació en tots els aspectes, podrem comprovar que l'augment de tants coneixements i poders científics i tècnics ens han fet més fàcil els deures i més enganyosa la llibertat, però, també, ens envolten més violència, escàndols, assassinats, refugiats que cerquen un ca seva a on poder menjar, beure i dormir tranquils i fer feliços els infants. A més d'això, més contaminació en els nostres aires, epidèmies incurables, repodridura al fons de la mar nostra i dels oceans que envolten els cinc Continents.

Aquests poders celestials que l'home ha acaramullats dins les caixes fortes de la ciència i la tècnica pot esclatar el dia manco pensat, i, no tan sols arrassar la pau que tots volem, també els tresors d'humanitat i saviesa, d'art superb, de filosofia raonada, que hem heretat, a poc a poc, segle darrera segle, avior amb avior.

N'Aristòtil (*) diu en la seva obra la "Mecànica":

"La tècnica és una cosa meravellosa en quant està destinada a satisfer les necessitats de la humanitat".

Però no se pot concebre que, si s'empra aquesta meravellosa potestat amb fins destructius, la ciència i la tècnica sigui la ruïna que enfonsi, a poc a poc, els mateixos fonaments damunt els quals se recolza la mateixa ciència i la tècnica".

"Saviesa i poder, amb la habilitat que li és donada, supera totes les esperances si atén, amb tota promptitud i fortalesa, tant treure del mig la maldat i el mal, com fer créixer el bé i la bondat".

Sòfocles (**)

(*) *Aristòtil, filòsof excel·lent, nascut a Macedònia, deixeble de Plató i mestre de Carles Magne, príncep dels paripatèlics sectaristes.*

(**) *Sòfocles, segle V a.C., nascut a Atenes, poeta tràgic grec, autor de nombroses obres. D'ell se'n conserven solament 7. El text que jo reproduïxo és d'Antígona.*

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Avui va d'arròs

Aprofitant les darreres verdures de l'hivern i abans de "renovar" el rebost amb nous vegetals, us proposo una recepta per a usar les darreres carxofes, bolets i pinyes.

Arròs sec de verdures

Ingredients

- ½ quilo de pastanaga.
- 2 pebres vermells.
- 1'5 quilo de carxofes.
- 300 grams de xampinyons.
- 300 grams de gírgoles.
- 1 pinya (no massa grossa).
- 300 grams de fesols de fava, mongetes o xíxols.
- 200 grams de tomàtiga en conserva.
- 1 quilo d'arròs de gra rodó.
- ½ manat de julivert.
- 1 cabeça d'all.
- 6 grams de safrà.
- ¼ de litre d'oli d'oliva.
- Brou de carn o de verdures.
- Sal i pebre coent.

Elaboració

- Dins una paella amb un raig d'oli d'oliva sofregim amb el foc ben viu totes les verdures tallades prèviament en "juliana". És molt important tenir en compte el grau de duresa de les verdures (que han de quedar cruixents), així començarem per les més resistents: la pastanaga, les mongetes i els pebres, seguirem amb les carxofes i la coliflor i acabarem amb els bolets.

- Un cop tot estigui sofregit, afegim les tomàtiques pelades i ben picades, ho deixam sofregir 2 o 3 minuts més, assaonam generosament amb sal i pebre coent, hi posam també el safrà lleugerament torrat i esmicolat i ja tenim llesta la base per aquest plat.

- Per acabar de cuinar-ho, li tiram l'arròs i el mesclam amb les verdures, banyam tot el conjunt amb el brou ben calent, amb una proporció del doble de brou que d'arròs.

- Al principi mantenir el foc ben fort fins que arranqui el bull i llavors baixar-li de manera que mantingui un bull molt suau, tastar-ho de sal i rectificar si fos necessari i deixar-ho coure així uns 15 minuts.

- A mitja cocció s'hi afegeix un picada d'all i julivert.

- Una vegada que l'arròs s'hagi eixugat el deixarem reposar uns minuts tapat amb un pedaç ben net i seguidament el servirem acompanyant-lo amb uns grells de llimona.

- Si volem el podem guarnir també amb un poc d'allioli o trempar-ho amb unes gotes d'alguna salsa coenta.

L'altra recepta que us proposo per a fer amb arròs, són unes postres, que per desgràcia (i això que són ben bones) cada cop són més difícils de trobar a les cartes dels restaurants. Parlo de l'arròs amb llet; una recepta que precisa de certa pràctica i que, al meu criteri, és perfecta per a combinar amb la gran majoria de menús.

Arròs amb llet (ingredients per a 6 racions)

- 200 grams d'arròs, 1 litre de llet, 200 grams de sucre, 1 pell de llimona, un poc de canyella en branca i canyella en pols.

Elaboració

Posau l'arròs en aigua freda i deixau-lo al foc fins que arrenqui el bull, i després escorreu-lo.

En un altre recipient, poseu la llet, la pell de llimona, un tros de branca de canyella i el sucre. Remenau-ho i esperau fins que comenci a bullir.

Tirau-hi l'arròs i deixau-ho coure, durant 25 minuts i a foc lent.

Podeu acabar i presentar aquest plat de 2 maneres:

Posau-lo en dos bols i deixeu-lo refredar a la nevera. Remeneu enèrgicament el d'un bol per tal d'accelerar-ne la refrigeració.

La primera presentació i més tradicional consisteix a espolsar una mica de canyella en pols pel damunt de l'arròs.

Per presentar-lo de la segona manera, agafau l'arròs que s'ha refredat més ràpidament, ompliu-ne uns motlles petits i circulars, i acompanyau-lo amb un tros de pell de llimona i amb una mica d'escuma de canyella.

Per fer aquesta escuma, posau nata i canyella a bullir, refredau-la a la nevera durant 24 hores, i muntau-la com una nata normal. Espolsau una mica de sucre sobre l'arròs, i cremeu-lo amb el cremador.

Bon profit i bona setmana.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

