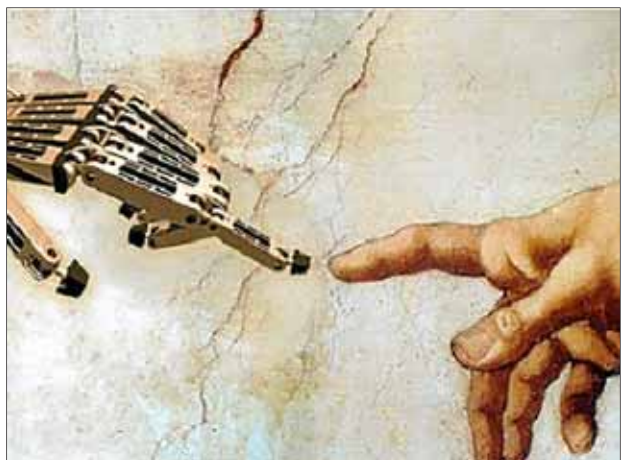


Si pens és perquè visc

Avui, en quin món vivim? La crisi que patim és mundial

Us ben asseguro que “si pensam és perquè vivim”; però el que vivim actualment ens fa pensar i molt. Qui no raona en un món tan desigual entre les persones, tan discriminat, tan fosc, tan embrollat, tan desorientat, tan trastornat, que, de no prendre mesures, quan voldrem ja no tindrà remei? Nostre món ha perdut la seva normal netedat i ha entrat dins una boira tan espessa que ha aconseguit que, per tots els costats, apareguin problemes mai no suposats, ni previstos per l'home intel·ligent capaç de combatre la mala sort que en la vida sempre ens persegueix.

La confusió en l'orientació dels governants de tots els països, marcats per una corrupció penetrant i el model de vida de nostra societat, únicament inspirada dins el capitalisme, en mans del poder d'uns pocs, que ens condueixen allà a on ells volen, porten l'home (jo, tu, ell, nosaltres, vosaltres, ells) a ésser el centre del sistema de les seves propietats i de les seves desídies..



Vivim en un món a on l'única cosa que té valor és arribar al nivell més alt de rendiment, i, si pot ser, a força de màquines “robots” i no haver de pagar als obrers, multiplicant, així, més la pobresa, conquerint, per a la seva vanitat, més terres i sentint-se amos del món. Tots els esforços es fan per produir més guanys. Tant és així, que, si s'ha de matar amb una guerra tot un poble (com Síria), se'l mata i se'n fa cendra. També dona riquesa reconstruir una ciutat passada per ull després d'una conjunció entre països. Si s'han de tancar les portes a milions de refugiats de tot l'Univers, (ja que ells res no produeixen i, sense fer feina, han de menjar), se'ls construeixen filats amb punxes tan afilades que els deixen sense poder anar ni endavant, ni enrera. Les guerres són fàbriques de fer doblers. Les armes són un valor i sense guerres no se venen.

Un fantasma, un “Pokemon”, avança a l'aguait entre nosaltres, i sols molt poca gent ho està veient amb molta preocupació. Al darrera d'aquesta façana de satisfacció i optimisme, l'home d'avui, en el fons, és profundament infeliç, i, de veritat, està a punt de desesperar-se... Són massa els suïcides; són massa els esposos que assassinen les seves esposes, la seva parella, per matar-se ells després; són massa les violacions, els assetjaments en les escoles i passejos; són massa els atemptats a llocs públics que maten sense to ni so; són massa

les cases que se queden a les fosques al vespre i, per no poder pagar la renda, trets fora de casa seva amb una puntada de peu; són massa els trastocats del cap, que per fer mal als qui odien, calen foc a casa seva i fins i tot els veïnats se queden al carrer; són massa els joves que es tiren baix del balcó d'un hotel, el “balconing”; són massa els gats que beuen sense coneixement per no veure la realitat; són massa els joves que recorren al “botellón”, mesclant licors, vins i drogues, per deixar l'avoriment que duen damunt, principalment a finals de setmana... Són massa les calamitats que no ens deixen viure en pau

Malgrat les màscares, l'home, actualment, se sent impotent i se pregunta: com acabarà tot això?

Els infants ja no juguen com jugàvem nosaltres en temps passat, a lloure. Em fa riure quan veig que gent gran, en tallers, ensenya a jugar els infants, amb tècniques detallades, quan el joc d'un infant neix en ells per naturalesa. Els mòbils són les seves joguetes i el seu passatemps, escampant pels quatre vents les seves intimitats i convidant-se a... A on hem arribat.

Per als infants i joves nostres, tots els esports que tenen al seu abast són de competició. Per a ells, no guanyar és un fracàs. Han d'ésser i s'han de fer “els primers”.

La nostra societat ha entrat dins l'engranatge d'una màquina grandiosa que ens ha transformat en autòmats, en persones que segueixen l'instint de manera mecànica i involuntària, dins una rutina,

al dictat de la moda i de la paraula dels famosos

Vull acabar amb una comparació del temps nostre amb un fet que veiem cada dia. La fa el meu amic d'infància, molt estimat, poble, Mn. Guillem Muntaner, en un dels seus llibres:

“La novedad como estímulo”.

“L'ésser humà sembla ha baixat de nivell i s'ha convertit amb un objecte de consum. Com es fa en una casa. Res se canvia d'ella, sols mobles nous es compren, cortines, estores... És més agradable i acollidora, però la casa és la mateixa. Aparences externes pels seus habitants. Al món nostre li falta riquesa d'esperit, íntim, persones de valor, capacitades per conduir la vida personal en plenitud. Ens falta molt per arribar-hi.”

Del símil que ens fa sobre la casa i el canvi de mobles amb el nostre temps, el meu amic Guillem, en trec un escaament:

Si la casa n'és arrendada, i se troba desfeta i ruïnosa, i sols se li canvien els mobles per augmentar-li la renda, pobre inquilí, que se queda “content i fotut”.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Gastronomia de tardor (II)

Continuam de festa gastronòmica, i si la setmana passada fèiem bunyols, ara arribam a Tots Sants i arriben els rosaris, panellets de morts i altres llepolies.

Rosaris

Si hi ha un dolç característic són, sens dubte, els rosaris d'encarabassat. A Ciutat, a principis de segle passat, els mes característics eren els de Can Frasquet (que ja es venien d'ençà de 1880), formats de llàgrimes de massapà, glòria-patris de peres confitades i sa creu o sa patena a base de fruites confitades.

Tradicionalment els rosaris eren els regals per als fillols, i es solien vendre tant a les pastisseries com a les taules dels mercadets que envoltaven la plaça de cort i de Santa Eulàlia que es muntaven en aquestes dates de principi de novembre.

També es podien trobar els panets de mort o panallets, dolços fets a base de massapà, pinyons i sucre.

Però també l'1 de novembre es celebra el Dia de Tots Sants en molts altres indrets, essent un dia en què les famílies recorden les persones mortes. I també podem trobar altres tradicions gastronòmiques molt gustoses.

Ossos de Sant

L'os de Sant és unes postres de massapà farcit de dolç de rovell de forma allargada, similar a la d'un os. Aquest dolç tradicional es ven a les pastisseries de Castella i Lleó durant la celebració del Dia de Tots Sants.

Panellets

Els panellets o Dolços de Tots Sants són dolços tradicionals de la cuina catalana, valenciana i balear. Es preparen principalment durant la festivitat de la Castanyada, el dia de Tots Sants.

Castanyes torrades

En moltes regions, el Dia de Tots Sants se celebra la Castanyada. En aquesta festivitat no han de faltar les castanyes torrades, protagonistes de la tardor, que es poden adquirir a llocs ambulants al carrer.

El Dia de Morts a Mèxic

Però si ha un lloc on es celebra el dia de Tots Sants d'una manera més espectacular i vistosa és sens dubte a Mèxic. Els dies 1 i 2 de novembre els mexicans celebren el Dia dels Morts, de fet aquesta festivitat ha estat declarada per la Unesco

Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat. L'1 de novembre, durant la nit, es fan ofrenes als morts perquè gaudeixin de les coses que els agraden

Pa de mort amb xocolata

El pa de mort es prepara tradicionalment a Mèxic per a la celebració del Dia de Morts, durant els primers dies de novembre. Aquí us deixo sa recepta.

Ingredients (8 persones): 500 gr. de farina de blat, 30 gr. de llevat premsat, 5 ous, 75 ml de llet, 150 gr. de sucre, ratlladura d'1 llimona, 225 gr. de mantega, 1 cullereta d'essència de tarongina, 1 nou de mantega per al motlle, 50 gr. de sucre per decorar.

Per la xocolata: 400 gr. de xocolata negra, 1 litre d'aigua, 1 branca de canyella, 50 gr. de sucre.

Elaboració: Posau la farina en un bol. Afegiu el sucre, la ratlladura de llimona i 3 ous. S'entebeeix la llet, i es dilueix en ella el llevat i ho incorporam al bol. Afegiu l'aigua de tarongina. Removeu bé amb les mans i començau a pastar. Introduiu poc a poc trossos de mantega a punt de pomada mentre seguiu pastant.

Passau la massa a una superfície plana i seguiu treballant durant 10 minuts aproximadament. Treballau enèrgicament sobre la taula de tant en tant.

Quan estigui ben compacta i no s'enganxi, passau la massa a un bol, tapau-la i deixau que tovi durant 1 hora aproximadament. Passat aquest temps, tornau a pastar una mica. Feis una bolla gran i una altra petita. Posau la gran sobre una palangana de forn untada amb una mica de mantega. Dividiu la bolla petita en 5 trossos. Arrodoniu un dels trossos i posau-lo al centre de la bolla gran. Aquest tros representarà el crani. Feis 4 trossos més amb la resta i dona-li forma d'ossos. Col·loca'ls del centre als laterals en forma de creu.

Deixau reposar el pa de mort durant 25 minuts més perquè fermenti. Pintau-lo amb ou batut i enfornar-lo a 180°C durant 20-25 minuts.

Un poc abans d'acabar la cocció, bateu un blanc d'ou amb una mica de sucre i untau el pa de mort. Empolvorau amb la resta del sucre.

Trossejau la xocolata i lo posau a fondre a foc suau en una olleta amb unes branques de canyella. Serviu el pa de mort amb la xocolata.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

