

Si pens és perquè visc

Tota “religió” fanàtica, radical, mutila la voluntat i la llibertat dels seus creients

No vull enredar-me, i ho faria de gust, en comentar i condemnar l'atemptat terrorista d'uns religiosos fanàtics i sectaris contra la llibertat d'expressió, assassinant 12 persones i ferint-ne altres tantes en la llibreria francesa “Charlie Hebdo” i en un comerç jueu de menjars. Són crims impensables, horribles, que deixen feredat, por, inseguretat per tot el món i, tot això, “en nom de Déu i del seus “enviats”. Si bé, d'aquest crim, me n'he tret un avís valent que em diu: “No juguis, no facis bromes amb assassins, no els piquis, perquè te'n faran de grosses, quan no, te mataran”. Són homes dolents de sí. Ni consells, ni bona ni mala cara, i, manco amb burles faran que no matin. El fanatisme religiós els fa criminals. Déu meu! Vos que sou la Via, la Veritat i la Vida!

Però sí que vull fer l'esforç d'estudiar amb entesos savis en la matèria dels fanatismes religiosos, i en dir-vos les raons a on condueixen tals fanatismes per arribar a assassinar per amor a Déu, de manera tan inhumana. És a dir, no comentaré l'atemptat. Us apuntaré el “per què” esdevenen de les “religions”, dins la història, tals extremismes, seguits, cruels, bestials.

El tema “religió” és complicadíssim i enrevessat, saturat de mentides, “guerres santes”, llibres desterrats a “*index librorum prohibitorum*” que, sols llegir-los n'era un pecat mortal dels més grossos; de teòlegs i doctors, documentats en Sagrada Escripura, excomunicats i apartats de l'ensenyança eclesiàstica; i replè de càstigs absurds. Certes càrregues històriques (també actuals) en totes les religions, fins i tot dins la nostra, Déu no les vol, malgrat estiguin imposades en nom seu.

De manera certa, en molts estils, la “religió” fa que “els seus enviats” es converteixin en un poder venerat, quasi adorat, obeït pel seus creients; poder que, conseqüentment, obliga l'individu a una negació de la seva llibertat, a un control dels seus valors, a una dependència en mans d'uns homes, humans com tot nosaltres.

Divinitzats, amb poders, desproporcionats, reforçats per una realitat de disciplina religiosa, forçada, durant molts segles, condicionada a que, de no respectar-la, no puguis anar al cel. La història ho justifica. I, de no creure o pertànyer a una “religió”, t'anomenen “ateu”, significat “separat”, “renegat”. Quina barbaritat n'és aquesta! En conec molts d'ateus, belles persones, exemplars per a molta de gent piadosa. Posem un exemple que viu la nostre fe: El Bon Jesús, que tant estimam i en Ell creiem, va ser crucificat en una creu i assassinat pels poders religiosos, els guardians dels Manaments de la Llei de Déu, a causa la lògica de la seva paraula predicada, i del seu comportament contrari a les normes d'ells. La sentència així fou dictada: “És un blasfem, contrari a Déu”

Penso que la fe religiosa necessita un altre

enfocament o desplaçament capaç d'esmenar l'arrel de les interpretacions coagulades, capgirades, desviades, des de segles enrera. Potser sigui bo respondre amb sinceritat, i amb la recerca de la veritat damunt la mà: la pregunta “de quina religió ets?”, no ha de significar una resposta que ens digui si la fe que professa és la bona, la desviada, la vertadera o la falsa. El fanatisme radical religiós, duit al desenraonament, obliga a la guerra contra aquell que no creu com tu creus. La idea que tenim d'un Déu autoritari, d'entrega completa a una ideologia confeccionada i imposada a nivells culturals i tradicionals és inventada pels representants del poder amb ganes d'imposar-se plenament, sense través, segurs d'ésser obeïts, ja que, educada la consciència amb el seu pensament, el perdó diví depèn del seu judici, de la seva absolució. No és falta de fe en Déu el motiu de que el món d'avui no se prengui seriosament la religió.

Avui, es veu a les clares, i se sent dins ca nostra mateix: “Jo som creient, però no practicant”. Els bancs de les esglésies poques vegades s'omplen, i, si s'omplen, és en actes socials o, com llocs amples per un públic en actes populars.

Tal volta és conseqüència que el comportament moral consisteix en normes de manaments immutables i universals, amb amenaces eternes, amb promeses celestials. La vida moderna és de sobres complicada i mixta, avalada per la ciència i oposada a tradicions seculares. Avui el món no viu com ahir. No és possible ordenar certes normes i promeses. Els vots dels convents es rompen, les promeses de fidelitat matrimonial caduquen. La psicologia, la mateixa societat, la ciència del comportament de l'ésser humà, el concepte que ara es té de la religió ens capgira les normes familiars, socials. La tècnica ens ofereix una cultura plena d'avantatges favorables, valuoses per una llibertat mai no somniada.

Cap “religió” pot contradir la llibertat de l'home de pau i de seny. Creure en Déu és creure en l'home. “Com podem estimar un Déu que no veiem, si no estimem l'home que veiem?”

Creure en Déu, estimar-lo amb fets, és creure en la humanitat, en la llibertat, en la vida, en la justícia, en l'amor, en la pau. “Déu és l'Amor”. No és aquest el missatge, que en paraules i amb obres, senzill, desvestit de brillants i plomalls, dirigeix el Papa, Francesc I, de cap a cap de món, d'Humanitzar la convivència Universal. Segons ell la seva paraula no és “paraula de Déu”, és paraula d'home a home convidant a quiscvulla a fer un món millor.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Coure al buit (II)

Seguim amb l'interessant tema de la setmana passada i analitzant els temps de cocció al buit segons els productes que anem a usar :

- **El doble del temps normal:** Vedella i bou, filet, *roastbeef*, xot i caça,

- **La meitat més del temps normal:** Carns blanques, *ossobuco*, porc saltejat, aus de corral, pollastres, o conill.

- **Una quarta part més del temps normal:** Peixos al vapor, cuinats de peix, peix farcit, mol·luscs, crustacis sense la seva closca, i pastes o patés de peixos.

- **El temps necessari normal en el sistema tradicional de cocció:** Verdures, hortalisses, fruites al natural, fruites en almívar, llegums seques (previ remull).

Nota: aquesta taula és orientativa, el temps exacte per a cada producte dependrà evidentment de la mida i gruix de les porcions.

Temperatures de cocció al buit

- Verdures, Fruites, Hortalisses. (100° C)
- Peixos, Marisc, Patés. (90° C)
- Carns blanques, Aus, Peixos. (80° C)
- Carns vermelles, Rostits, Saltats. (70° C)

Conservació i etiquetatge dels productes envasats

Per evitar sorpreses a l'hora de consumir el producte és imprescindible l'etiquetatge de les bosses amb: el tipus de producte envasat, la data d'envasament i la caducitat, “consumir abans de ...” Aquestes dades han de ser escrites prèviament en una etiqueta que s'enganxa al sobre ja segellat. No utilitzar mai un rotulador directament sobre la bossa. Un cop cuinat el producte, envasat al buit, refredat ràpidament i etiquetat, està a punt per conservar-lo en frigorífic a +2, +3 graus, fins al moment de la seva utilització. O bé congelat per conservar molt més temps.

Temps de caducitat en conservació i congelació

- De 6 a 21 dies: +2° C - buit normal.
- Fins a 12 mesos: -18° C - buit + congelació.

Mètodes de recuperació de la temperatura de servei

Per tornar a posar els aliments a temperatura de servei s'ha de fer de forma instantània en treure'ls de la nevera i procurar que l'operació no s'allargui més d'1 hora.

- Els mètodes a emprar són els següents:
- Bany Maria
 - Forn de microones
 - Forn de convenció

- Cuiat al vapor
- Immersió en aigua calenta
- Mètodes tradicionals fora de la bossa (paella, olla, fregidora, etc.)

Avantatges econòmics

- Les superfícies de tall que normalment s'assequen, envasades es mantenen fresques.
- Els aliments congelats perden d'un 6 a un 8% de pes per dessecació, envasats al buit no s'assequen.
- Possibilitat de preparar porcions en major quantitat, per tant major productivitat.
- Possibilitat d'aprofitar totes les retallades per salses, patés, fons, etc. que també es poden envasar i congelar.

Control higiènic

Per tenir èxit en el procés és imprescindible observar unes normes d'higiene durant tota la manipulació:

Coure un producte envasat al buit equival teòricament a una pasteurització. Aquesta serà més o menys eficient segons el programa de cocció de cada producte, és a dir, temperatura de cocció per temps emprat. A la pasteurització es destrueixen una gran quantitat de gèrmens, però no tots; si, per exemple, en el producte inicial en cru hi ha un contingut en gèrmens de 100.000 / gram (proporció corrent), després de la cocció el contingut baixa a 100 / gram. Encara que sembli un descens astronòmic, encara queden gèrmens que poden reproduir-se amb sorprenent rapidesa si no es manté el producte a la temperatura adequada, i evidentment el nombre de gèrmens / gram augmenta proporcionalment a com baixa el nivell de frescor i qualitat del producte inicial.

L'única manera d'eliminar tots els gèrmens és l'esterilització, que s'aconsegueix a partir de +121 graus, la qual cosa és impossible amb els mitjans normals d'una cuina (l'olla exprés, tot i l'aparença, no pot sobrepassar els +107 graus).

En darrer punt hem de recordar que tenint en compte que la cocció es produeix en espai tancat al buit, la concentració de sabors és molt més gran, per la qual cosa l'ús d'espècies ha de ser molt mesurat. Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

