

Col·laboració especial

Festa natalícia: Jürgen Habermas, 90 anys

El 18 de juny del 1929 se celebrava a Gummersbach (Düsseldorf) el naixement de Jürgen Habermas, futur personatge assenyalat internacionalment com important pensador, imprescindible avui per entendre el nou camp filosòfic de l'actual període històric, en el marc del continuat quefer del pensament humà.

Com és ben sabut, Habermas ha obert, amb intensitat processal, l'anomenada segona generació de la «Teoria Crítica de la Societat» o «Escola de Frankfurt».

Els seus grans Mestres: M. Horheimer, Th. Adorno i H. Marcuse, lluitant ardidament contra la Barbàrie Nazi, partiren d'aquella expressió típicament seva: «perquè no es pugui tornar repetir mai més». Era l'hora de teixir la seva nova activitat crítica en unes hores d'inexpressable sofriment humà. Des d'un temps relativament canviat i canviant, Habermas segueix el camí de la mateixa crítica ambiental, però servint-se d'una apropiada fórmula, des de la qual ell intentava fer discórrer el seu mètode filosòfic: «Perquè avui hi ha massa boira en totes parts i no podem perdre l'esperança que sigui dissipada aquesta boira».

Així mateix, confirmava Habermas al periodista Arno Widman que, en el seu quotidià treball filosòfic, es trobava tan complicat com si intentàs reconstruir un difícil «trencaclosques», perseguint sempre el seu ambiciós objectiu «d'obrir món». Tal volta sigui per això mateix que Hilary Putman l'hagi titllat a Habermas «d'un dels gegants del pensament europeu del nostre temps».

M'agradaria, ara, poder recordar molt sintèticament tres qüestions que segurament acrediten el filòsof alemany com un dels més importants pensadors de nostres dies. Per això mateix, no podia deixar de referir-me, en primer lloc, a la seva obra bàsica, a través de la qual i mitjançant dos molt amples volums, presenta, ni més ni menys, el nou paradigma filosòfic de la «intersubjectivitat» o de «l'acció comunicativa», obra que ell mateix ha tractat com a obra «monstre» i que li serveix per superar l'anterior paradigma del subjecte o de la consciència, donat ja per totalment esgotat i iniciant, així, una nova època a nivell de pensament

Aquest complicat text de «La Teoria de l'Acció Comunicativa» ha estat pres per un ample nombre d'autors crítics, com si fos massa teòrica, per la qual cosa no ajudaria massa la nostra societat avançada i avançant a superar els seus quotidians i ben localitzats problemes de la vida diària de resultats molt preocupants ara mateix.

Aquest fet, precisament, em dona lloc a tractar el segon punt al qual em referia anteriorment. Fa pocs dies rebia jo un inesperat regal pel qual m'arribava una altra gran obra de Habermas, en traducció castellana, obra que jo ja havia pogut llegir en la seva primera edició original del 1988. Es tracta de «Facticidad y Validez» (Faktizität und Geltung) a on, i al llarg de gairebé 700 planes, hi podríem trobar abastament aquells llocs i aquelles fórmules d'activitats que eren reclamades com a urgents i precises a l'anterior gran obra habermasiana, presa com a mera teoria d'aquelles propostes intersubjectives, per les



quals «els subjectes capaços de parlar i d'actuar ja no podran deixar d'aprendre». En el bon maneig del Dret, de la Política, de l'Educació i de la Cultura, els seus corresponents agents podran trobar, en aquesta prolífera obra, les eines pràctiques per portar a bon terme les seves responsabilitats esperades per les persones i pels pobles, tot plens d'urgències sorgides diàriament.

Em resta sols un tercer punt que, per normal manca d'espai, hauré d'anunciar aquí com una qüestió gairebé de darrera hora, situada dins tot l'entramat temàtic de l'obra habermasiana. Amb motiu d'haver assistit a la cerimònia fúnebre, celebrada a la col·legiata de Sant Pere de Zúrich, recordant Max Frisch, després de la seva mort, Habermas escriu un petit article amb el sorprenent títol: «Consciència d'allò que falta», referint-se al fet religiós com qualche tema que la Modernitat ha assumit com un «element molestós del passat».

Per dir-ho breument, Habermas reclamaria el fet segons el qual, en tota comunicació comunitària, a l'àmbit d'aquells agents responsables de la conducció del poble o de la societat humana en general, i, entre l'abocament de propostes, opinions o esquemes de pensament, s'hi haurien d'admetre, també, aquelles possibles aportacions que es poguessin presentar des d'una visió religiosa per part d'alguns participants en el diàleg tingut en comú. En cas que no fos així, dins el conjunt de la conversa, creada en funció de la recerca d'un benestar col·lectiu, hi apareixeria un buit. En el fons del mateix quefer dialògic restaria la «Consciència d'allò que falta». Certament que aquest plantejament d'Habermas no procedeix de la seva inexistència praxi religiosa personal, sinó que és mantingut a partir d'arguments raonables. En diversos llibres seus, posteriors al breu article seu, abans ja citat, ho desgrana amb major amplitud.

A partir d'aquí, molts són els autors que han reflexionat sobre aquest tema que, segons Craig Calhoun, «mereixeria una atenció especial».

No puc estendre'm per més espai. El meu vertader objectiu principal, avui, era compartir amb moltes altres persones la meua més cordial i agrada felicitació pels 90 anys de vida del famós professor alemany, Jürgen Habermas. Per la meua part, doncs, a l'eminent filòsof, amb motiu del seu nonagèsim esdeveniment festiu, voldria dedicar-li aquella expressió més típicament alemanya: «Gesundheit und frohe Geburtstag!»

Guillem Muntaner,
Dr. en Filosofia



Parlem de cuina

Flors: color, sabor i molt més



Les flors des de sempre han format part de la nostra dieta, encara que no en fóssim conscients: les carxofes, la colflori, el bròquil, el clau d'olor o el safrà en són una mostra. Però ara ja hi podem incloure en aquesta llista el clavell, pensaments, roses, clavellina o flors elèctriques.

A més d'aportar als plats una mica de color i fragància, també aporten una font rica en vitamines, minerals, alguns tipus de proteïnes, alguns tipus de greixos, midons, i aminoàcids, molt beneficiosos per a l'organisme. Hi ha flors que es beuen (infusionades) i flors que es mengen o totes dues, com la flor del taronger, la camamil·la o la lavanda. S'ha de tenir en compte que no es pot menjar qualsevol flor del jardí, ja que n'hi ha de tòxiques. És millor consumir les flors identificades i de les que la procedència sigui fiable. Avui en dia són fàcils de trobar a qualsevol tenda de queviures. No recomano consumir flors «casolanes», poden contenir herbicides o altres productes fitosanitaris. Sol les podem consumir si estam totalment segurs de la seva inoqüitat. Flors «salvatges» mai.

Consells per a preparar-les:

- Escollir les que estiguin en millor estat, color i les que millor facin olor i rebutjar els pistils i la base blanca dels pètals perquè solen tenir un sabor una mica amarg.
- Abans d'usar-les cal rentar-les bé amb aigua fresca i amb cura per no malmetre els pètals.
- Un cop netes, i perquè s'assequin cal penjar-les per la tija perquè s'escorin bé o assecar-les amb paper absorbent. Banyades no poden conservar-les per molt temps, perden ràpidament les seves propietats. Sense manipulació prèvia poden durar uns 5 o 6 dies en fred.

Algunes flors comestibles

Alfàbrega (Ocimum basilicum). Aquesta planta presenta flors petites de color blanc o morat. El seu sabor és igual que el de les fulles de la planta, però més suau. Per a amanides van perfectes.

Roselles (Papaver rhoeas) Flors de color vermell intens. Les llavors s'empren per aromatitzar pastissos, pa i amanides de fruites. Les fulles en amanides, abans que es formin els capolls de les flors, ja que llavors adquireix certa toxicitat. També amb els pètals s'aromatitza el vi. També s'obté oli per a adobs o per a cuinar.

Azahar- Tarongí (Citrus aurantium o Citrus sinensis) Flors de color blanc molt aromàtiques. L'aigua de tarongina s'usa molt per aromatitzar dolços i postres, com el tortell de Reis, bescuits o magdalenes. També forma part dels continguts del te verd. També s'usa mesclada amb mel.

Boca de drac (Antirrhinum majus). Són flors de colors molt variats. Pel que fa al sabor canvia segons l'espècie, de suau a molt intens. Ideal per a amanides.

Begònia (Begonia x tuberhybrida, B. semperflorens) Poden esser de color vermell, groc, taronja o rosat. Com amb l'anterior cas el sabor varia segons espècie. El de l'espècie B. semperflorens (flor de sucre), es pot consumir amb macedònia de fruites o confitades. Per a guarnició de plats són una bona opció.

Borrajja (Borago officinalis) de color blavós tenen un sabor molt semblant al cogombre. **Carbassó o carbassa (Cucurbita màxima o Cucurbita pepo)** Presenten flors d'olor groc, blanc o taronja. Arrebossades i fregides, tenen un gust dolç i una textura molt suau. També podem farcir-les de marisc, carn o verdura. En podem fer croquetes, creps. A Mèxic en fan burritos i quesadilles.

Calèndula (Calendula officinalis) De color groc o taronja i sabor semblant al safrà, una mica amarg, de vegades com pebre picant. Es coneixia com a safrà dels pobres, perquè amb els pètals secs i picats, es podia donar color a l'arròs, tant com a colorant com a condiment. Els pètals frescs es fan servir per amanides. També es pot fer servir per aromatitzar brous i begudes o per postres com flams. Les més grans es fan servir per a decoració.

Camamilla (Chamaemelum nobile) De sabor que recorda a les pomes, un poc amarga. Per amanides i dolços, però sobretot en infusió.

Caputxina (Tropaeolum majus) Color vermell, taronja o groc i de sabor lleument picant/ amarg com les lletugues. Per a amanides són una bona opció si es fan servir els pètals que són més suaus que les fulles.

Cuinades van molt bé amb llegums, patates, arròs, o sopa. Les flors són molt decoratives. **Clavell / Clavellina (Dianthus caryophyllus, D. barbatus, Sr. plumarius)** Color variat segons espècie. Gust d'espècies, pebre i clau d'olor. Van bé en amanides de fruites, mantegues o com a guarnició.

Anet (Anethum graveolens) Presenta unes flors de color groc. De sabor són més fortes que les fulles de l'anet. Molt usades per a sopes, peixos, mariscs i salses.

Hibiscus, Caiena (Hibiscus rosa-sinensis) Per a amanides o per aromatitzar sals, són els usos més habituals

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com www.cuinant.com

Juan A. Fernández

