

Si pens és perquè visc

En què consisteix la crisi actual?

Lectora, lector: en primer lloc vull dir-te, que tots quants aclariments t'interpretaré sobre la crisi, ho he après d'estudis i reflexions en assajos d'economistes de valor i de mèrits per les seves investigacions. Pens que diuen la veritat de l'essència de la nostra crisi.

- En què, doncs, consisteix la crisi actual?
- Clarament és una crisi que es deriva de la producció dominant dels capitalistes i dels empresaris que necessiten adaptar-se, avenir-se i acomodar-se a les noves condicions econòmiques, polítiques, en beneficis i guanys exclusius a favor seu, personals, en direcció a les tècniques recents, a la informàtica, a la telemàtica informativa, als controls a distància, al temps real de la producció, etc.; de la mateixa manera, la crisi surt de l'augment desmesurat de la població en els països desvalguts i pobres del tercer món i de les desmesurades demandes d'impostos obligats pels governs, complexos ells, en partits oposats i diferents i amb ideologies enfrontades.

A més, part de les famílies senyorials i burgeses van desapareixent, avui més que ahir; els negocis i les empreses es desequilibren entre si i es contraposen mútuament.

Mentrestant els governs viuen de les seves grans pagues ressaltades per ells mateixos, organitzant-se, discutint-se i barallant-se dins noves maneres per aconseguir més imperi, més domini, més prepotència en tots els ordres.

I, a la vegada, els súbdits, els tributaris, callats i rabiosos, sofren les subseqüències d'aqueixa mala administració i ens entretenim amb la boca badada, amb cara de ràbia, i, embullats, demanant-nos qui té la culpa d'aquest desgavell.

I ja entrem dins el perquè real de la nostra crisi.

El poble entra en crisi quan els capitalistes i governants viuen en crisi, i això no és cosa de bruixeria, és d'una crua realitat, vista a primera plana en els mitjans de comunicació, de les bregues entre ells, amb ganes de fer-se seu tot el món.

Així què, d'aquesta crisi dels prepotents, dels poderosos i dels governants en surt el primer resultat que és l'atur; l'atur que neix de les pèrdues econòmiques d'una gran part dels empresaris i burgesos, incapaces de suportar els desafiaments del cost que puja la paga dels obrers i, per això, es tanquen empreses, forgen l'atur amb més vitalitat i fan pols a mils de famílies encallades dins la penúria de no poder cobrir les seves necessitats fonamentals, essencials, vitals. Aquesta realitat condueix a què els capitalistes es reorganitzin concentrant, en el seu redol, el capital de les seves fortunes i centralitzant les seves riqueses ja obtingudes i crescudes en gran velocitat.

Així que, em pregunt: qui podrà oposar-se a tan omnipotent poder? Amb tal domini damunt nosaltres, encara que ens deixi lliures, mans aplegades, inscrits a l'atur, a no haver d'anar al treball, ens obliga a ser obedients a les seves despòtiques voluntats. Conseqüència: mentre que els qui anomenam "burgesos" viuen materialment dels seus interessos concrets i específics i de les seves pràctiques econòmiques sostingudes per la seva fortuna familiar,



heretada; per l'altre costat, obliguen els indigents, els proletaris, els treballadors a viure dins les contradiccions entre la necessitat penosa de cercar com poder viure i de lluitar per complir les ordenances de les ideologies dels partits polítics; i això dona peu, aprofitant-se del descontentament del poble, que des de dins el poble en surtin bandes de revolucionaris amb ideologies innovadores, insurrectes i perjudicials contra el bon ordre, sols per fer la contra als qui no pensen com ells o perquè els surt de la seva pròpia naturalesa i maldat guerrera. D'aquí surt tanta insurrecció que vivim ara totalment radical, destructiva i d'inseguretat per temors demolidors que freqüentment són realitat.

A la nostra societat actual ja no ens basten els remeis que ens receptaven en temps passats per fer callar la veu del poble; el món actual, tots els països, el poble, vol i cerca noves medicines, nous recursos, noves solucions.

Del canvi, què esperam?

El poble està acostumat a ser víctima de la insubstancialitat, de la mediocritat, de l'ordinarinessa i del cinisme dels governants; de les desvergonyides cares dels sense escrúpols capitalistes; però també a fer-se valent davant les desgràcies i adversitats, resistint les imprevistes males sorts i caminant sempre endavant.

Com moltes vegades he dit que "no som profeta, ni fill de profetes", així i tot preveig i n'estic convençut que superarem les tan discutides guerres de partits (semblants a les bregues que tenen els infants malcriats) entre mentides, falses promeses i insults, i acabar en la situació actual de cansament i desconfiança.

Esperem que els governants i polítics hagin après la lliçó que el poble els ha manifestat amb veu alta i clara amb benefici del poble. En un poble que creu que tots som d'igual condició i que es mou creient que primer és l'ètica per damunt l'interès econòmic. Mal governant és aquell que s'hi fa per entrar dins el desigual "atur" al nostre, entorn de les teules de molts governants, a on no s'hi fa res, més que discutir-se, i s'hi guanya i se n'omplen les butxaques. Bon governant és aquell que, per professió i estima al poble, es desvetlla i sols mira, no de guanyar per fer-se ric, sinó perquè el poble guanyi en un bon viure, dins pau, i sempre endavant...

Déu vulgui que, esperant no desesperem.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cinema i gastronomia II

La cuina és molt més que olles i menjar. La cuina és un art, és passió, és tot allò que puguem somiar. Per tot això no sembla que hi hagi massa diferències amb el setè art. Per això, aquest fou el tema que triarem en el passat showcooking que férem a plaça dia 3 de maig.

Per a tota aquella gent que no pogué venir aquí us deix les receptes que vàrem presentar.

La setmana passada vàreu poder degustar un xot amb canyella i un Ratatouille. Doncs avui arrodonirem el tema amb un pollastre Tandoori de la pel·lícula Un viatge de 10 metres i una tarta de xocolata de la pel·lícula Julie & Julia.

Pollastre Tandoori masala

Ingredients:

2 piteres de pollastre mitjans
1 ceba morada petita
5 cullerades soperes de salsa de soja
2 cullerades soperes de julivert fresc
1 gra d'all
150 ml de nata per cuinar
1/4 d'un tassó de llet
1 cullereta de Tandoori Masala
1 cullerada de curri
1 cullereta de baharat libanès
1/2 culleradeta de pebre negre gra
oli d'oliva
sal.

Elaboració: Una hora abans, tallam els pits a tires fines i les posam en un bol. Afegim les dues culleretes de julivert fresc picat, les dues cullerades de coriandre fresc picat i el gra d'all picat. Tot seguit, hi afegim la ceba picada molt fina i l'hi afegim la cullereta de Tandoori Masala. També afegim una cullereta de baharat, el pebre negre, el curri, sal i un rajolí d'oli. Remenam bé amb una cullera, tapam amb film i deixam marinar durant una hora en frigorífic. Passada l'hora, posam una paella el foc sense oli, afegim les tires de pit i deixam cuinar durant cinc minuts sense tocar ni remenar. Passats els 5 minuts, observarem que comencen a posar-se blanc pels costats. Llavors li donam volta i les deixam tres minuts per aquest costat sense tocar-les i sense remoure també. Passats els tres minuts, li afegim la nata i la llet. Remenam i deixam cuinar durant un parell de minuts i llest. Servim i empolvorem una mica de coriandre picat.

Pastís de xocolata amb massa sable e de Julie & Julia

Ingredients per a la massa sablée:

200 grams de farina
100 grams de mantega
50 grams de sucre
2 grams de sal
vainilla líquida
1 ou.

Elaboració:

Mesclarem la farina amb la sal i incorporarem la mantega ben freda, mesclarem fins a crear unes petites boletes de mantega embolicades amb farina. Ràpidament incorporarem el sucre i seguirem mesclant. Afegirem la vainilla líquida i per últim l'ou i mesclat fins a obtenir la massa, hem de deixar reposar la massa 30 minuts a la nevera embolicada en film.

Transcorregut el temps, estirarem amb un corró per cobrir el motlle prèviament encamisat (mantega i farina).

Courem la pasta al forn a 170-175 graus els primers minuts i baixarem a 160 graus fins a acabar la cocció (Ha d'estar daurada).

Ingredients crema de xocolata:

1 litre de llet
8 rovells d'ou
200 grams de sucre
80 grams de farina
sal
50 grams de mantega
250 grams de xocolata negra.

Elaboració:

Encalentim la llet fins que arranqui el bull, retirarem del foc i afegirem la xocolata, taparem i deixarem reposar. Mesclarem la farina amb el sucre integrant bé tots dos ingredients. Després afegirem els rovells i batrem molt bé per evitar grums.

Incorporarem una mica de la llet amb la xocolata a la mescla i batrem per temperar, a continuació abocarem la resta i mesclarem bé amb les varilles. Posarem al foc uns segons sense deixar de moure fins que espesseixi la crema i la retiram del foc. Finalment afegirem la mantega.

El pastís s'ha de muntar quan la massa sablée estigui ben freda. Omplirem la pasta cuinada amb la crema de xocolata i decorarem amb grells de taronja.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

