

Si pens és perquè visc

“I l’home s’ha fet Déu”. Conte basat en fets reals

Aquest conte que avui m’ha vingut al cap no sé si me l’contaren quan era jove, o si me l’he inventat en un moment d’inspiració, o si amb ell cont la realitat que en tot i per tot veig i visc: dins un món tan tumultuós a on vivim coses impensables, prodigis, on, a poc a poc, s’hi troben misteris adormits dins la tècnica que jo, en temps passats, - d’haver-me’ls pronosticats - els hagués cregut miracles. Gretant, gretant, l’home aconsegueix tot quant se proposa. En aquestes festes de Nadal les nades, que retronen en tots els recons a on s’hi demana amor, canten en tantes veus com parla l’home que “Déu s’ha fet home”. I, dins meu, aquest cantic em fa pensar: Potser no vivim que l’home s’ha fet Déu? Per això us cont aquesta conterella, que, si me la contaren un dia a mi, us assegure que li he fet un vestit nou de trinqués.

Us la començaré com ho fan les rondalles mallorquines: “Això era i no era, bon viatge fa la cadenera, per tu un almut i per jo una barcella”. Un dia l’home, ja cansat de peregrinar com un desgraciat fill d’Eva, es va presentar davant el tron de Déu amb aquesta escomesa: - Bon Déu, què us pareix més dur ser home o ser Déu? - Bon home! -li contestà- i, ara,

quina fotesa me preguntes? Ser Déu és molt carregat. Saps tu que és haver d’agombolar tots els homes, que és el mateix que dir, “tants de caps tans de barrets”?; haver de posar d’hora tots els rellotges de la terra, tenint en compte que cada trosset la adalanta o atrasa segons vosaltres me deis?; anar molt alerta que tots els astres del cel no surtin del seu camí i no se topin uns amb els altres?; desxondir els arbres perquè se despentin en primavera, madurin a l’estiu, vos regalin els seus fruits a la tardor i se dormin durant l’hivern? I què te diré dels mals de caps que me donau els homes pel vostre mal cap? Mentres vosaltres sols us heu de preocupar de menjar el pa amb la suor del vostre front, jo us faig florir els sembrats, engreix les vaques i els xots que torrau i rostiu, i vos regal les pedres amb les que feis les vostres cases; i, més encara, faig caure l’aigua del cel, i vos la beveu, i regau tot el que us dóna la real gana. - Bé, és ben ver tot quant me deis, -respon l’home- però jo tenc el temps comptat. Jo no ho puc tot i vós ho podeu tot. A vós ningú no us fa contrari, i a mi tothom me fa els comptes.

Respon Déu:

- Això ho dius perquè no saps què dius. Ser Déu és més dur que ser home.

L’home no callà i s’encarà amb valentia, amb veu que retronà i que el sentiren i que encara el senten:

- No sé com us atreviu a dir-me això tan de pressa. Vós no heu estat mai home i jo no he

estat mai Déu. Què vós pareix si per un dia jo pas a ser Déu i vós passau a ser home? Així vós sabreu, per experiència pròpia, què és ser home i jo sabré que és ser Déu. Aquest canvi sols durarà cinc minuts i..., després, cada un tornarà al seu lloc, Vós tornareu a ser Déu i jo a ser home. Déu, de tot d’una no hi estava confome, però l’home insistí tant i tant i s’enfadà tant i tant que Déu no tengué altre remei que arribar a dir-l’hi: “sí”.

I, l’home se va fer Déu.

I..., “Déu se va fer home”.

Però, en voleu saber una de grossa? Idò, una vegada que l’home es va veure ben assegut al tron de Déu no es volgué moure i l’home, des de llavors, és el déu del nostre món i ha enviat a Déu a un exili, que ni vol sentir-ne parlar d’Ell:

Així que, essent déu l’home, els homes se maten uns amb els altres; quasi tots els que manen els pobles s’han fet seva “la omnipotència divina” i s’han apropiat de les terres i dels doblers que són de tots; deixen morir-se de fam tres quartes parts del món; dicten sentències injustes i promulguen lleis a favor seu i contra la humanitat; l’avarícia els engreixa tant que molts, (sols

coneixem aquells que els hi troben) fan tanta pudor de corrupció, cangrena, podridura, estropellament que se fa necessari tancar-los dins la presó perquè, sinó, quedaríem tots asfixiats i, no podríem viure entre tanta carn podrida; i, se diu que se compten a milers els que estan a la sala de “cures intensives” dels jutjats, just davant el portal dels calabossos, perquè la cadira dels governats contagia. Els joves, durant el govern d’aquests déus falsos, moltíssims necessiten engatar-se, drogar-se, atapeir-se de vicis i folls (fins a exposar-se a morir ofegats, com les cinc joventes a l’estadi “Madrid-Arena”).

Amb una paraula, si deixam que governin els déus humans que, a hores d’ara, condueixen la maquinària del mapa mundi, consumint immundícies repugnants, amb un fum, tan espès i negre, que no ens deixa respirar ja que, a causa d’ells, l’aire està contaminat, el mar infectat, els rius corromputs i la terra plena de carbonissa i fang; si el món segueix així, farà ull. No és estrany que tothom demani un canvi de sintema.

I acab demanant-te: fent-se, ara, un “referendum” a qui votaries? -Jo, l’Amor, la Veritat i la Vida, que és allò que ens falta.

Agustí Serra



Parlem de cuina

Feliç 2013. Yakitate!! Japan. Carbó de Reis

El primer article de l’any sempre és especial per a mi ja que amb ell la secció compleix anys. Però enguany aquesta fita agafa més importància ja que ja fa dos dies es va complir el desè aniversari de “Parlem de cuina”.

El 3 de gener de 2003 va sortir el primer article i de llavors ençà ja n’han aparegut més de 550 entre els setmanals i els especials. És tot un goig per a mi haver arribat a n’aquesta fita, però tenc molt present que no hagués estat possible sense la col·laboració de molta gent, tanta que no hi hauria espai en aquesta columna per a anomenar-los tots. Però sobre tot us vull donar les gràcies a tots els lectors que seguiu la secció cada setmana, pels vostres missatges, consells i idees. Crec que entre tots fem que aquesta secció gastronòmica sigui ben viva. Gràcies a tots.

Si fa unes poques setmanes us vaig recuperar una sèrie d’animació japonesa on la gastronomia jugava un factor important (veure article de 8 de desembre: “El Gran Sushi”). Per avui us en proposo una altre, que es veu que el tema de la cuina als japonesos els atreu molt.

Es tracta de “Yakitate!! Japan” que

es tradueix com -Amassant Ja-pan-. Una curiosa i original producció que amb un toc d’humor ens atraca a un gènere molt popular al Japó, el dels còmics on el seu argument gira al voltant del món culinari. “Amassant Ja-pan” és un manga japonès creat per Takashi Hashiguchi, també adaptat com una sèrie anime de televisió. El manga està format per una història publicada en 26 toms l’any 2002 i la sèrie d’animació consta de 69 episodis, estrenant-se a TV Tòquio i altres cadenes locals l’octubre de 2004 i emesa fins mitjans de 2006.

La història es centra en Kazuma Azuma, un nen obstinat a crear el ja-pan, un estil de pa propi de Japó. Conta la sèrie que durant l’Edat Mitjana Europa estava assolada per les guerres i les penúries i la gent sols tenia com a aliment bàsic el pa. Poc a poc cada país va anar posant el seu nom al pa propi per tal d’apujar la moral als ciutadans. A grans trets, fou així com es va crear el pa francès, el pa anglès o el pa alemany, tots ells ara amb denominació d’origen.

Azuma posseeix les “mans de Sol” el que significa que Azuma posseeix mans més càlides del que és normal en un humà, cosa que li permet afavorir el tovat de la massa de pa mentre la treballa de manera manual. Encara que això li dóna un avantatge sobre altres competidors, sobretot al principi de la sèrie, les seves veritables armes són la seva capacitat d’innovació i els molts tipus de ja-pan que ha desenvolupat.

Sens dubte una història interessant tant amb versió manga com anime. Les cadenes de televisió Animax i AXN emeten actualment la sèrie i la versió manga publicada per IVREA la podeu aconseguir a tendes especialitzades com Norma Comics.

El títol de la sèrie és un joc de paraules: Yakitate es tradueix com “acabat de fer” però Ja-pan té un doble significat, més enllà de referir-se a la nacionalitat japonesa (“Japan” en anglès). Així, s’aprofita que en japonès el pa es coneix com “pan” per dir “ja-pan” a l’estil japonès de fer pa, tal com en la sèrie es denomina al pa italià (itariapan), alemany (doitsupan) o francès (furansupan).

Encara que el tema principal de la sèrie és el món de la panaderia, les parts que també generen molt d’interès són els abundants jocs de paraules. També són notables les “reaccions” que els jutges de les diferents competicions pateixen en provar un pa deliciós (com ja passava a la sèrie el Gran Sushi; dit de pas, expressions i reaccions a les que són molt propensos el personatges d’animació japonesos).

Demà són els reis i per ventura ja és un poc just comanar-los alguns volums de la sèrie “Yakitate!! Ja-pan”, però ben segur que trobareu alguna altra ocasió per a gaudir uns moments amb aquests personatges. Podeu ampliar informació al bloc de la secció on trobareu alguns episodis de la sèrie i els enllaços a la editorial

IVREA, a Norma Comics i altres curiositats sobre el cinema gastronòmic. A la foto que acompanya aquest article podeu veure les dues portades del primer número del manga en versió original i traduït.

Mini apunt gastronòmic: Ho havia de posar avui i no podia esser cap altre dia.

Un dels productes gastronòmics estrella del dia de demà, i demanant perdó al Rosco de Reis, és sens dubte el Carbó de Reis. Un dolç realitzat amb sucre i aigua. La manera d’elaboració consisteix a aconseguir una espècie d’escuma que, en refredar, s’assembla al carbó, d’aquí el nom. Això sí, prèviament cal acolorir el compost amb colorant negre.

El primer pas és preparar la glassa en fred: 80 grams de sucre en pols i 20 grams d’aigua, això ho empastarem fins a obtenir una massa homogènia a la qual s’afegirà color perquè obtingui el seu aspecte tradicional. Seguidament es prepara un xarop també amb aigua (150g) i sucre comú (350g), fins que arriba al punt de bolla (128° C). En aconseguir-ho, es retira del foc i s’afegeix la glaça elaborada anteriorment. Sense deixar de remoure en cercles, el conjunt esponja i puja en forma d’escuma. Després s’ha de deixar refredar i ja està llest per menjar.

Ja tenc ganes de que sigui demà.... ja us contaré què m’han duit els reis... esper que no tot sigui carbó.... Bona setmana, feliços Reis!

Juan A. Fernández
pareldecuina@
hotmail.com

