

Si pens és perquè visc

Si pens és perquè visc, i el “Twitter” viu, tan de moda, que em fa pensar

El “nudisme” és cosa de nins. La ignorància innocent dels infants sobre la vergonya fa que els nins juguin despullats, fent-nos gràcia, mostrant-nos, sense vergonya, les seves vergonyes (parlant graciosament). El “Twitter”, el “Facebook” són, en certa manera, complexes i múltiples formes de nudisme moral que han entrat dins la nostra cultura de forma descarada, i, encara més, entre els adolescents (per no dir infants) i joves. Però abans de començar a dir-vos el meu parer, per no caure en mals entesos, he de dir que som un gran admirador de les tècniques de comunicació actuals, tant que m’han trabucat, en bé i molt favorablement, la meua interpretació de principis de consciència tradicional. “L’internet!”, quin miracle més gran, obrat per la ciència de l’home. I, Déu sap, el que veuran els nostres fills i néts. Això no està aturat, es fa més miraculós de cada dia. M’explicaré damunt el tema que he iniciat: A la vista està que el “Twitter”, el “Facebook” i, tant d’altres aplicacions d’internet, es mouen dins les mans, amb els dits, a tota hora, a casa, durant les menjades, al carrer, en privat, en públic...



Les confidències públiques es reparteixen uns als altres i se distribueixen missatges i fotografies estampades en “mòbils” i “tablets” molt extensament, de part a part, entre els amics i enemics, coneguts i desconeguts, gent de bon cor i malcarats de cor sense ànima. Aquestes dues paraules “confidències - públiques” desentonen juntes: sí, són “públiques”, però deixen d’ésser “confidències”. Confidència per a nosaltres n’és la seguretat que tenim en aquell qui comptam en tot i per tot, sense por de ser traïts.

“Facebook”, “Twitter” i... són xarxes socials que s’han centrat en les suposades ganes de rompre la privacitat, dret que tot home, tota dona té, intel·ligentment, personal, familiar, professional i com veï de poble o ciutat. Amb aquestes tècniques se furga, se fitora, se puny fins a les parts més íntimes i fondes, d’amics, de joves i joves, i de qualsevol sigui qui sigui. Tant que els més pocavergonyes se contenen ocurrences estrenades amb els jocs sensuais, sexuals, viciosos, àdhuc fraudulents. També assassins. Pobres ninets, pobres ninetes, víctimes d’aquests escàndols! Les persones, en totes les seves edats, també importen. No hi ha raó que emprin tècniques tan miraculoses per

escampar tanta porqueria:

Fa oi tanta pedofília estesa, i, més trist encara, si els pedofílics són gent que ensenya dins les escoles o predica damunt les troncs. Totes les intimitats normals i anormals són posades al descobert, divulgades, mesurades, en mans incautes; el vici i la corrupció se converteix en una ciència imprescindible, necessària, gratuïta, exacte, apte i fàcil d’aprendre per grans i petits, ja d’intel·ligència corrent, ja de carabassots.

D’altra banda, la cosa que hi veig sense cercar-la, no és la immoralitat, sinó el perill de fer tornar vells abans d’hora nins i joves; de fer que quedin farts de les coses que fins ara ens han estat el nostre plaer; de devorar-se a sí mateixos sense ganes d’estimar; d’emborratxar-se en tot moment, donant mala vida a tots als qui s’hi acosten a ells. I Déu no ho vulgui mai, de suïcidar-se. Si anam així no ens quedarà res a aprendre. Quan un està ple no té ganes de menjar les coses de cada dia, i, sí, està desesperat en menjars forts que el fascinin, al·lucinats, com són les drogues. Segurament, mai com ara, l’home no s’ha sentit tan disgustat i insaciable dins les seves

fronteres. La societat (està a la vista) se la veu tan buida de valors que ha perdut l’equilibri natural. Si bé, molt content, hi veig una esperança. El mal comportament general i la corrupció ens ha fet descobrir la inutilitat dels compromisos i de les promeses: és evident que molts se plantegen un canvi radical en les maniobres, urgint nova direcció, com nova direcció urgeix un vaixell en una tempesta que el posa en perill d’enfonsar-se: són violats els drets d’igualtat que ens corresponen a tots; s’ha substituït l’ensenyança científica de les escoles per una educació en direcció cap els interessos dels governats; s’ha corromput el pensament de la bona raó amb ideologies de partits polítics.

Els que mouen els fils dels nostres comportaments, com hem de vestir, jugar i apreciar el preu de les coses, ens comanden com si fóssim nins. Juguen amb nosaltres. Millor dit, nosaltres som la seva jugueta. Ja no volem ser-ho més. Vestim, idè, amb dignitat, com a persones grans, no despullats, com infants, comportant-nos sense vergonya.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Fideus de peix i marisc i fideus de sípia. Projecte Comenius

A l’hivern apeteixen plats ben calents i melosos, per això avui ens posam el davantal per cuinar uns bons fideus de peix, que acompanyats amb un poc d’allioli i un tassó de vi blanc, sens dubte aconseguirem un dinar rodó.

Ingredients: 400 grams de fideus gruixuts, 1 sípia grossa o 2 calamars, 3 ostres per persona, 300 grams de musclos, ½ quilogram de gambes, ½ quilogram de peix net (rap, orada, llobina o lluç), 1 ceba, 1 pebre vermell, 1 tomàtiga, mongetes o xíxols, un bocí de colflori, 3 grills d’all, julivert, oli, sal, pebre bo blanc i pebre bo dolç i safrà natural.

Elaboració: Dins una paella saltejarem el marisc i el peix ben assaonat i després el reservarem. Dins la mateixa paella sofregirem la ceba i el pebre i un cop sigui ben rosat podem afegir-hi la tomàtiga i la deixarem coure 5 minuts. Afegirem una cullerada de pebre bo dolç quant s’hagi evaporat el líquid que amollin les tomàtiques. Tot seguit afegiu els fideus, els hi feis 4 voltes dins la paella i ja podeu afegir-hi el doble d’aigua o de brou que de fideus (pot ésser que durant la cocció precisi més líquid). Procediu a la cocció dels fideus, juntament amb el marisc i les verdures que posarem en aquest moment. Afegiu la picada de julivert i all i el safrà. Rectifiqueu de sal i ja es pot servir.

I per si encara us heu quedat amb gana o si voleu provar una versió diferent aquí teniu una altre recepta.

Fideus de Sípia

Ingredients: Una sèpia gran, dos pebres verds, quatre tomàtiques ben madures, una ceba gran, un quart de quilo de fideus, 1l. de brou de peix, vuit llagostins, all, julivert, safrà, 20 grs. d’ametlles, una llesqueta de pa fregit, una copa de conyac.

Preparació: Fregim la sípia tallada a daus petits en una cassola amb oli. Quan agafi un poc de color, afegiu-hi dues dents d’all tallades a làmines i la ceba ben picada, donem un remenat i afegim els pebres tallats a bocins ben petits. Deixeu-ho sofregir tot plegat ben a poc a poc. Quan la ceba es torna transparent posam una copa de conyac i deixam que el mateix sofregit el redueixi, afegim les tomàtiques ratllades. Quan la tomàtiga és cuada i ja no deixa anar aigua, afegim el brou, el qual ja tindrem calent, ho remenarem un poc i el deixem coure cinc minuts perquè es faci una bona mescla amb els diferents elements. Afegim els fideus i

els deixam coure el temps necessari a foc viu i sense tancar l’olla. Cinc minuts abans de finalitzar la cocció, incorporeu-hi la picada de pa fregit, safrà, julivert, alls i fruits secs i els llagostins pel damunt. Aquest plat convé servir-lo ben calent. Cal tenir en compte que els fideus poden absorbir molt brou i podria passar que quedessin secs. Millor fer brou de més per si de cas l’heu de menester.



Aquesta setmana hem participat alguns alumnes i professors de l’Institut en una nova reunió/trobada/treball del projecte Comenius 2013-2015. El tema d’aquest grup de treball versa sobre el Matrimoni i hi participen centres de França, Bèlgica, Alemanya, Espanya (nosaltres) i Itàlia. I nosaltres ens encarregam, entre d’altres coses, de la part gastronòmica. Al blog trobareu les fotos de la trobada que s’ha duit a terme a Charleroi (Bèlgica) del 8 al 13 de febrer.

També trobareu imatges de les anteriors reunions del projecte. Val a dir que dins el mes d’abril hi haurà la 5ª i darrera reunió a Catània (Itàlia) on es conclourà el projecte amb la celebració d’unes noces Comenius.

<http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2015/02/proyecto-comenius-le-mariage-toute-una.html>

Us recordo que també podeu enviar els vostres dubtes a parlemdecuina@hotmail.com. Una abraçada i fins d’aquí a 7 dies... ja us contaré com és la gastronomia Belga... i la xocolata! Per cert, moltes felicitats als enamorats i enamorades.

Juan A. Fernández

