

Si pens és perquè visc

De qui podem fiar-nos, si vivim de mentides?

És raonable, fins i tot ens ho ensenya la mateixa naturalesa, que els més dèbils se'ls enginyen per no ser vençuts pels més forts i poderosos.

Tu i jo, nosaltres i vosaltres hem deixat el camí normal i hem botat batzers per tal d'aconseguir allò que, pensam, ens és vital per la nostra subsistència. En el treball hem traspassat les hores de la jornada feineria i, així, poder afegir al sou dos euros més. Ens hem fotut de la nostra pròpia salut i ens hem afrontat a milers de sacrificis per llevar-nos del coll la corda que ens ofega el benestar de tota la família.

Per favor us deman que no me tengueu per sospitós i molt manco per revolucionari, si us dic que no trob estrany que el poble estigui desfet, que no respecti les bones formes i s'alci contra culpables i no culpables i que els bons tinguin la mateixa paga que els dolents. El poble ha posat dins la mateixa olla i d'ella en fa sortir idèntica pesta a qualsevol nom referent a la política a capitalistes, a dignitats de poder, a amos d'empreses... Estant els micròfons en les mans d'ells i des de la seva boca s'escampen arreu del món les seves paraules, se creuen que ens faran creure que els bancs de l'església ballen i que la Mare de Déu nom Joana; pensen que nosaltres no ho veim que la penitència que ells haurien de fer pels seus robatoris ens la carreguen, en perill nosaltres, de caure dins les cunetes de les carreteres mig estormiats, tant que, mentre nosaltres ho passam puta, ells s'ho passen en gran, i se passegen per les places com galls dins un galliner, cantant, inflats.

No és cosa de posar-se les mans al cap veient que la hipocresia i presumpte poca vergonya de personatges rellevants arrosseguen el món cap a la ruïna. Aquesta gent, aquests governs tenen ambaixadors a cada punta del mapa mundi i, units a la mateixa taula, plegats governen i donen forma, com més petites millors, a les nostres entrades i barrines els nostres estalvis; fins i tot, dels nostres números vermells en troen profit.

Discuteixen tots els problemes populars i la solució que els donen, totalment i sempre, és a favor seu. Tan la pau, com la guerra, la d'aquí i la d'allà està en el seu capritx i a favor de les seves conveniències.

Qui pot creure en els polítics, si fins i tot entre ells no s'entenen? Qui se fia dels qui s'han guanyat la fama de lladres "legals", ja que s'han fet la llei a mesura seva? "Ubinam gentium sumus" deia Ciceró als corruptes dels seus temps. "Entre quina gentussa vivim?"

La crisi que patim, no ens ve per falta d'homes savis, de ciència profunda, d'operaris aptes, d'hospitals competents, de ciutadans de seny, de metges que fan miracles, de professors capacitats, d'indústries de categoria, de camps fructífers, de pagesos incansables, d'artistes enginyosos... La crisi ens ve perquè no tenim "billets" en el Banc. De tan grassos han esclatat i ens han emmerdat a nosaltres.

A la meua edat me faig moltes preguntes i una d'elles és aquesta: Què és millor "ser estimat o què te tinguin por"? Potser que la resposta vertadera sigui que, a la vegada, t'estimin i te tinguin por. No obstant, essent impossible satisfer les dues coses, pens que, a la pràctica, val més que te temin, ja que la gent és mutable, ingrata, que simula les seves opinions segons convé al mandatari i que

cerca l'arbre que més ombra li fa.

Tot i que estic segur que l'amistat que se té a través de "llepar el cul dels grans", afalagar, enriquir-se entre mentides, prest o tard s'enfonsa. L'única amistat que s'aguanta en el bon temps i en el dolent és la que surt de l'amor vertader, de la noblesa personal. Les amistats de conveniència, d'abrigar-se convenientment, se desfan tot d'una que entre ells no se necessiten o se fan nosa. Quants d'amics tenc, en temps no llunyà polítics brillants entre les llums primeres del partit, que avui, desganats, enganyats, (moltes voltes traïts), mirant passar la possessió del Divendres Sant, si no passen de tot, si, deixen que tot passi.

L'home necessita viure en llibertat, si bé tota llibertat ha d'ésser viscuda i entesa respectant la llibertat dels altres. L'home ha nascut lliure. Sé prou que és una utopia tot quant dic, emperò també sé que viure baix les ordres d'uns lladres, corruptes, mestres de la mentida, que se fan rics rapinyant els doblers del poble, és viure una vida falsa, que convida a tornar-se insubmisos, indisciplinats, desobedients, a no tenir per pecat robar a l'Estat, pensant que "qui roba a un lladre té el cel guanyat" (dita mallorquina).

El poble ha d'estar governat no per polítics que s'hi presenten per fer-s'hi rics a costa dels altres. El poble ha d'estar governats per homes de consciència recta, de cap en sentiments, en ciència popular, en mans netes, amb intencions de servir en tot i per tot i de no ser servit amb més categoria que la que té el més pobre del poble. La democràcia vol que els seus governants portin les famílies al progrés: la cultura, la ciència, l'art han d'anar avant; la infantesa ha d'aprendre del bon exemple que veu dels majors, els savis del poble han de tenir la seva paraula i els seus consells, els padrins han de viure com reis, sense que els falti l'amor que s'ha guanyat; la noblesa de paraula i d'obra s'ha de palpar en tot moment...

L'altre dia vaig sentir dir a qui me semblà home prudent i de judicis clars: "Els tres déus falsos han caigut per terra de manera fulminant i el poble ja no creu en ells, més diré, ha deixat d'adorar-los i el que és més fort, els ataca sense por. Aquests déus són: els governants, les "Banques", l'Església, en la seva punta alta de la piràmide que conté la jerarquia vaticana. I jo me pregunto: Per què l'Església? - Raó. Si un Papa no aconsegueix comunicar-se amb sinceritat amb el poble; si no és obeït en les normes morals que ell imposa; si se'l té com qui predica allò contrari al que deia en la seva joventut, atacant-ho, obligat a seguir el camí que ha trobat ple de falsedats ja que sap que, si pregonàs el missatge original de Crist, s'esbucaria l'imperi; si ell, teòleg com és, entre els més avançats dels teòlegs, s'enfronta contra els seus companys de fatiga, (segons les més idees), ha fracassat, volent rentar la cara, embrutant-la més, de l'Església. No, no és el poble, no és l'Església que s'ha esbucada, el poble noble viu l'Esperit de Déu, el seu regne no es un imperi, i li repugna un Papa Rei.

Per tot quant he dit, pens: De qui podem fiar-nos, si vivim de mentides?

Agustí Serra i Soler



Parlem de cuina



Gastronomia anglesa. *Sticky toffee pudding*

Després de 12 dies per Anglaterra i compartint feina amb gent d'arreu del món he tingut temps de parlar ben a consciència de gastronomia i aprendre moltes coses de llocs tan llunyans com Korea, Austràlia, Singapur o els Estat Units, entre d'altres; informació que us aniré contant en aquesta secció en futurs articles. Però avui us volia deixar una recepta del país amfitrió del concurs World Skills 2011: Anglaterra. Aquestes postres formaren part del propi concurs en un mòdul sorpresa i que vàrem conèixer allà mateix. Aquest pudding o muffin es pot consumir calent o fred i es pot preparar per a l'hora cafè o te, o be fer-lo servir com a punt i final del menú. Esper que us agradi.

Pudding o muffin calent

Ingredients

- 225 grams de dàtils frescs, panses o albercocs
- 1 culleradeta de bicarbonat de soda
- 85 g de mantega
- 170g de sucre en pols
- 2 ous
- 170g de farina i un sobre de llevat químic
- ¼ de culleradeta de clau, nou moscada
- ¼ de culleradeta de canyella mòlta
- 2 cullerades de cacau en pols
- 2 cullerades de iogurt natural

Per a la salsa de toffee

- 115g de mantega sense sal
- 115g de sucre
- 140 ml de nata

Elaboració

Encalentir el forn a 180 ° C.

Posar els dàtils en un bol amb el bicarbonat de soda i cobrir amb 200ml d'aigua bullint. Es deixa reposar durant un parell de minuts per estovar, i escórrer. Picarem els dàtils amb el turmix fins a obtenir una crema. Mentrestant mesclarem mantega i el sucre fins a obtenir una crema; hi afegirem els ous, la farina, barreja d'espècies, canyella i el cacau. Barrejar bé, després hi afegirem el iogurt i el puré de dàtils. Aboqui la barreja en un motlle untat amb mantega i ja el podem enforar uns 35 minuts. Mentre que el pudding es cuina, fer la salsa de toffee, posant la mantega, el sucre i la crema de llet en una cassola a foc lent fins que el sucre s'hagi dissolt i la salsa s'espesseixi i agafi un poc de color. Servirem el toffe per damunt el pudding calent.

A la fotografia que acompanya aquest article podeu veure el *pudding* d'avui acompanyat per la resta de plats dels concurs en el final d'un dels 4 dies que durà la prova. Realment feia goig la taula de presentació que es muntava.

Aquesta i més receptes les trobareu al blog <http://cuinant-blog.blogspot.com/> o be a la web www.cuinant.com

Juan A. Fernández

