

Si pens és perquè visc

Any nou, 2012. Nou govern del Partit Popular

És vida obrir el cor als amics. Amb aquesta mira us escric, amics lectors, aquest article, ja que no són moltes les vegades que, en temps tan febrils i desordenats, se troben enrotllats dos esdeveniments de tanta alçada i transcendència.

Any nou, nou Govern

Viure sempre és navegar mar endins i mar enfora, mar sense fons, a la deriva de les ones i dels vents, dies a favor i dies en contra, dependents sempre del bon coneixement i bona direcció del patró, com, també, de la bona convivència de la tripulació.

Morir és arribar al darrer port, acabat ja el viatge.

Els perills que té la travessa són embarrancar, desesperats tocar fons, la brúixola perdre el nord i no saber a on es troba el sud, l'est, l'oest.

La cosa bona que tenen les travessies és poder fer una navegació serena de port a port, amb coneixement de les costes i orientats, amb les reserves plenes, fer camí cap al port al que, per arribar-hi, els passatgers s'han sacrificat i treballat.

És per això que me fan pena les arriscades aventures de tanta gent que entra dins la vida sense to ni so, pobrets errats de comptes, fent més mal que bé, o per culpa d'altres passant fam i fred des de que neixen fins que moren. I tants d'altres que perden la seva joventut o s'encallen en la seva edat madura. Què pena me fa la gent que, sense raonar, sols vegeta com les plantes.

Enguany, me sembla que el 31 de desembre i primer de l'any del 2012 serà històric.

Un nou Govern, sortit del Partit Popular ha pres la direcció de nostre país, dins aires de factors econòmics desastrosos, amb cinc milions dos-cents aturats sense treball; amb certes Autonomies que reclamen, amb bandera alçada, la nacionalitat de la independència; amb una oposició d'una dotzena de partits polítics de tot color; amb "indignats" escampats per places i carrers de ciutats i pobles, braços alts contra el "sistema"; amb estructures socials que capgiren la màquina històrica. Per tant, si canvien les condicions reals de la ciutadania, canviarà també la manera de comportar-se les persones, i més aquelles que no poden pagar la hipoteca o el lloguer de casa seva, ni poden fer feina perquè no en troben, ni mantenir la família perquè no tenen cap cèntim. Quan el poble no pot més a causa de que, aquells que poden posar mà dins els calaixos dels doblers públics s'ho han fet tot seu, robant-los, surt furiós al carrer i no hi ha força humana que el detengui, ni policies que el facin callar. L'escàndol i la corrupció dels governats i capitalistes, amb les seves pagues milionàries, amb les seves dietes, saldades a preus depravats, freqüents, inventades; amb els seus enganys i guanys de milions d'euros baix les aparences d'obres de caritat, de



millors d'art, de esports tridimensionals, de cultura literària, històrica, lingüística, científica, ha fet i fa que el poble visqui la crisi més fonda i contagiosa que se recordi, tant que hem arribat que ningú ja no cregui ni en déu, ni en Santa Maria.

Jo deman al Govern del Partit Popular i a tots als qui ens governen que retornin els drets que pertocuen al poble, considerant-lo -com en altre temps- el centre del sistema i baixin en el nivell de servicis, sempre al costat del benestar de la Humanitat, els negocis, la producció del capital, els Bancs i les Institucions...; que, de cap forma, vulguin que els treballadors siguin explotats, donant-los un jornal que envolta la fam i la misèria; que enterrin els privilegis, que ells s'han creat a favor seu, falsificant-los amb

una llei parlamentària, immorals, il·legítims, infames, i, en cert casos, amb sous i pensions vitalícies que comparades amb les dels súbdits són ignominioses.

Nou any, nou Govern: circumstància oportuna, en la roda de la vida i de la història, per corregir errades i capgirar direccions. Moment necessari d'examinar la brúixola, aprendre del passat i emprendre una nova travessa per un futur

millor.

L'home ha de ser el centre de tota activitat. L'home no és una ser prefabricat per les mans dels grans, dels milionaris, del totpoderosos del món i configurat per una societat embadalida davant els capritxos dels medis de comunicació, vestida per la moda imposada per uns modistes inconstants, dirigida per cervells extravagants i educada per egoistes sense cor...

Jo, no som polític, ni economista, ni llumenera en cap ciència. Som un ciutadà que visc a la Vall d'or, Sóller, fill de pares d'un poble feiner, Sa Pobla; com tothom em ressent del moment crític que travessam i sofresc veient tanta gent sofrint. Sols per aquest motiu m'atreveixo a dir:

És inqüestionable que la transformació econòmica i laboral, que vol el poble i cerca el Govern posar-l'hi remei, sols pot ser eficaç si va acompanyada d'una substitució de idees de partits, que únicament se barallen entre sí, per una altra manera d'elegir els governats, pot ser assenyalant persones, amb nom i llinatges, les obres dels quals, les seves intencions i els seus resultats a favor del poble ja coneixem, estimats pel poble; a més fomentant una cultura sensata i formal, educada i no radical, vital per la bona convivència. Desgraciat del poble que li basta saber allò que aprengué de petit. Bon any 2012 per tots, i bona sort i bon govern pel nou Govern perquè tots en sortirem guanyant.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Viatge a l'Índia

Aquest cap de setmana passat vàrem fer un viatge a l'Índia, ens vàrem impregnar dels olors dels encens, dels sabors de les espècies més exòtiques i els nostres paladars assaborirem les més exquisites delícies hindús, i tot i sense haver de sortir de l'illa. Fou la visita, llargament esperada, al restaurant Baisakhi (www.baisakhi.es) la que ens transportà per damunt mars i continents a la mateixa terra del Taj Mahal. Sols entrar per la porta trepitjant un llit de pètals de roses ja dóna una idea de que el que ens trobarem a dintre no serà experiència comú. Una il·luminació molt acurada i una decoració densa però sense ser carregant ens donen la benvinguda al nostre lloc devora dos cavalls de fusta molt ben ornats e icones del local.

El primer que rebem son uns draps de fil calents per a fer-nos les mans netes i ja rebre els primers aromes i flaires que ens acompanyaran fins al final de la cerimònia gastronòmica. El menú es fixe, no has de triar res. L'equip de l'establiment fa una selecció de vins i plats hindús, o més ben dit: cuina creativa indú. Uns aperitius vegetals obren el menú i precedeixen als 6 plats a base de curris del menú d'aquell dia. Cal destacar el curri de plàtan i el de lleties, realment exquisits. Com a nota, diguem-ne curiosa, destacar la definició del cambrer vers a les salses del menú: "Aquestes salses (referint-se a un grup de tres salseres) piquen un poc; aquestes salses (referint-se a als tres semblants), piquen... (silenci)... més... (silenci)... salses perilloses!". I tant!, picants però extremadament delicioses, un joc entre el poder i voler. Les postres a base de coco i un xupito també de coco, arrodoniren la bona vetllada a primera línia del Marítim. I de preu?, més que ajustat per la gran qualitat oferida, sens dubte una bona proposta per a un dissabte vespre. Val a dir que s'ha de fer reserva amb bastant antelació per a aconseguir un bitllet per a aquest viatge a l'Índia.

Apunts sobre el curri:

Una de les claus de la cuina hindú i asiàtica en general és el curri. Generalment

associem el nom de "curri" al conjunt d'espècies que s'usen en aquest tipus de cuina, però aquest nom té altres acepcions.

L'origen del curri

El nom curri prové de la paraula "kari" en idioma tamil (sud de l'Índia) i que s'utilitza per descriure qualsevol plat amb acompanyament d'arròs. Realment el terme "curri" significa estofat i va ser adoptat per l'anglès (a les colònies) per designar els plats estofats i que posseïen un brou ric en diverses espècies.

El terme ara s'ha estès per tot el món, i s'aplica a qualsevol plat amb espècies que posseeix un estil indi o asiàtic. Existeixen barreges comercials com el curri en pols que s'anomena *garam masala*.

El terme s'empra també en la majoria dels plats que inclouen lleties seques denominades "dal", o fa referència a espècies específiques emprades en la seva preparació.

Algunes de les mesclades d'espècies anomenades curri inclouen fins a 40 tipus diferents d'espècies, entre les que podem trobar alfàbrega, comí, safrà, canyella, cardamom, ceba seca, api, coriandre, cúrcuma, gingebre, mostassa, nou moscada, pebre de caiena, pebre bo i tamarinde, entre moltes d'altres. La recepta del curri varia segons cada regió i país.

Fa uns mesos vaig estar a Londres i allà els restaurants de cuina hindú s'anomenen "curry houses" i és molt comuna l'expressió "going for a curry" (anar a cercar curry) per a indicar que van a un local de cuina hindú o fins hi tot d'un altre país asiàtic.

Namasté. Ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com.

Juan A. Fernández

Al blog de cuina trobareu més fotos d'aquesta vetllada i alguna recepta de cuina Hindú <http://cuinant-blog.blogspot.com/>

