

Si pens és perquè visc



Via crucis social dels pobles (V)

Dotzena estació

Matar és de covards

El mapa tot de tot el món és una epidèmia mortal, de dalt a baix, d'enemistats que van a matar.

Així, crucificat l'Home, no és estrany que tremoli tota la terra: l'aire està corromput; el mar infectat; ja no discernim amb claretat entre el bé i el mal; el sistema amb el qual se'n governa commogut; les institucions socials, polítiques, deportives, econòmiques, religioses, educatives no són del tot responsables de la gravetat que pateixen els seus pacients; més de dues tercetes parts de la humanitat se mor de fam, vivint dins la més inclement pobra; i, mestrestant, les grans potències imperials gaster sumes increïbles de diners amb armes defensives i ofensives...

El negoci d'armes de tret, blanques, de foc, és, avui, el més gran comerç i l'afer que més crèdit dóna. Perquè siguin fortes les nacions han de ser riques, riñússimes, en potències per matar, i, si pot ser, poder fer pols mitja humanitat.

I les armes signifiquen covardia, estiguin dins les mans que estiguin.

Ja siguin les mans dels qui governen des de la dreta, ja siguin dels qui governen des de l'esquerra. Uns i altres, quan promoven la guerra, ho fan per por, per covardia, per falta d'intel·ligència, de capacitat d'obrir camins de pau i d'entendre l'essència del cor humà. El qui mata és "un no ningú"; així i tot, si el qui mata és del nostre partit o de les nostres idees, li enteferram una medalla, com si fos un petit "déu"; si, per contra, l'assassinat és dels nostres, tancam dins la presó l'assessí. "No mataràs". Però el que jo us puc dir és que, les bales, els carros de combat, les bombes (fins i tot les més sofisticades), també, se troben dins el nostre país, i, també, dins canostra se'n poden comprar.

Els jorals dels nostres treballs, de la mateixa manera, arriben a les mans dels qui maten. Nosaltres, que els detestam, els afavorim i, si voleu us diré: "nosaltres pagam els botxins".

Nosaltres, que ens entrismem i ploram per causa de les guerres, ens alegram que la nostra nació sigui fort en nostra defensa i que tengui força per matar.

Jesús, regat tot el seu cos amb sang calenta, digué als qui el mataven: "Tot ja s'ha duit a terme", "*Consumatum est*".

Fixau-vos en les paraules que els victoriosos, que han guanyat la guerra, diuen al seu President; en les que diu l'assessí quan dóna la notícia al mandatari de que ha complit l'ordre; en les que crida el que ha fet explotar la bomba baix del cotxe matant quisvulla: "ja s'ha fet tot el que s'havia de fer", "*Consumatum est*".

Quina vergonya per l'home d'avui, que no té res impossible i que fa miracles, haver de matar per viure!

Tretzena estació

El fruit cau quan és madur. Com de l'arbre se cull el fruit ja madurat, Jesús és desclavat de la creu. Després de la sembra ve la collida. Acabada la jornada, tots allargam la mà per rebre la paga. Param el sac per guardar-hi el blat, després d'haver estat granat, segat i batut. Destapam i netejam les alfàbies per omplir-les d'oli, recollides les olives. Terminada la carrera d'estudis majors, ens entreguen el diploma i les notes, finalitzat el curs.

Abràcam l'amor que ens accompanyarà durant la vida i aferrats a ell recobram forces. La mare besa en tot moment el fillet, fruit de les seves entranyes. Des de les faldes de la mare emprendem el vol cap a un futur insegur per recollir els fruits que cauran...; cert que, molts n'hi haurà picats pels ulls, mig descompostos, podrits; viurem dels fruits del nostre treball, que no sempre fruïrem amb alegria, ja que males anyades, lladres, malalties, no els deixaran caure dins les nostres mans.

De la mateixa forma, sofrirem la injustícia de que altres se faran rics damunt els jorals que nosaltres hem treballat; els fruits que nosaltres hem regat amb la nostra suor vestirà les taules dels lladres que promulguen les lleis.

Qui de nosaltres no ha hagut de plorar moltes vegades veient que els nostres esforços no han donat fruit? Hem vist caure de la nostra creu desgràcies de tot color: hem hagut de plorar fills tarats o malmesos, padrins abandonats, germans que s'odien entre sí, amics traïts, fortunes tornades al no res.

Facem l'impossible que ni canostra, ni el nostre poble, ni les escoles, ni els hospitals, ni les residències, ni les presons, ni les cases en ruïnes, no siguin mai una falda, símbol, que recullin gent crucificada, morta en vida, closos als seus ulls a la llum de l'esperança, a l'amor, paralítics de mans i peus...

Canostra ha d'esser la dolcesa dels braços de la mare; el poble el bressol de l'amistat; l'escola el taller de la sabiduria; l'hospital la clínica a on els malats hi troben la salut; les presons l'aula des de la qual en surtin mestres de la justícia i del bon conviure, valents per resistir les lluites de la vida, lliures dins la llibertat d'aquells que no són exaus; les residències les mans que entreguen la paga justa i generosa al treball generós i constant dels nostres majors, atesos amb amor i besades...

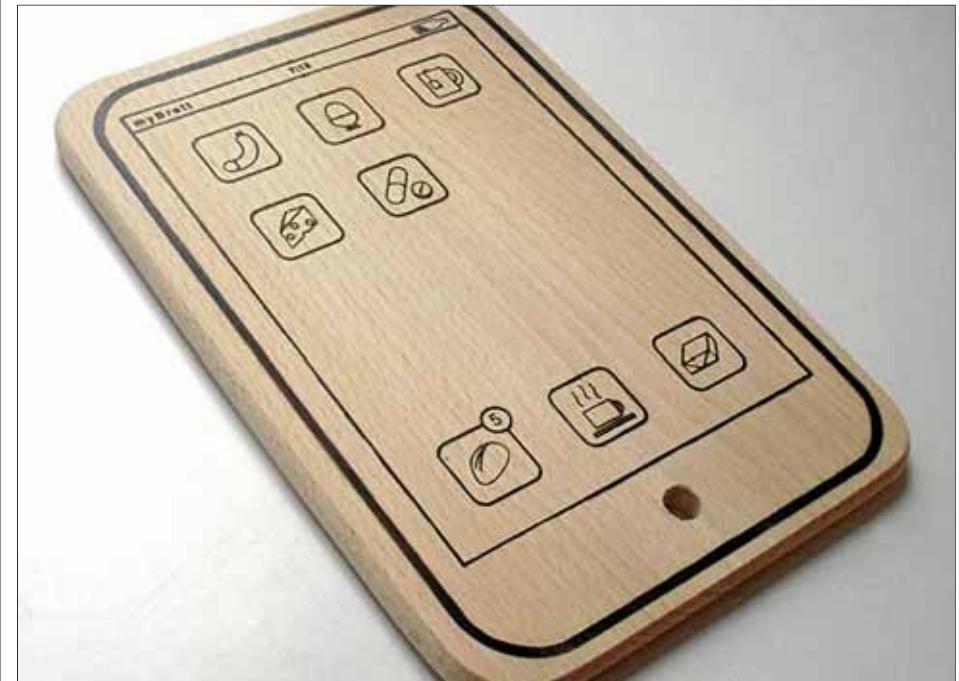
Que mai l'home no se trobi, viu, mig mort, baixat de la creu, dins tomba freda.

Si desclavam l'home de la seva creu, sigui per ressucitar-lo.

Agustí Serra



Parlem de cuina



Les noves tecnologies a la cuina

En anterior ocasions ja hem tractat el tema de les noves tecnologies a la cuina (vídeo jocs gastronòmics, aplicacions informàtiques culinàries, blocs i pagines webs). Però el que us vull mostrar avui és una curiositat, que si mes no, dona molt de que parlar.

Sortit de les ments pensants de l'equip d'Arzak; aquest cuiner basc ens proposa una barreja de la cuina tradicional presentada sobre un suport novedós i que pareix extret d'una pel·lícula de ciència ficció. Arzak ens suggerí usar un tablet, (un tipus d'ordinador portàtil molt reduït i maneable) com a suport de les elaboracions que cuina'm. Us ho explico.

Si ens centrem amb l'acte de menjar, ens adonam que generalment sols usam 4 dels 5 sentits: primer la vista (quan veiem el plat), després l'olfacte (quan ens arriben els seus aromes), el tacte (quan l'introduim a la boca) i finalment el gust (quan ho assaborim).

El sentit de l'oïda, salvant alguns casos com els aliments cruixents, és un sentit poc emprat i desenvolupat a la taula i a l'art del menjar.

Així que l'equip d'Arzak ha dissenyat uns suports de metacrilat transparent que es col·loquen sobre els tablets, mestre aquests ens mostren imatges en moviment i sons al·lusius al plat. Per exemple: per a una carn a la brasa s'usen unes imatges d'unes flames accompanyades del crujit de la fusta al cremar; i per a un plat de peix que millor que el remor suau de la mar amb unes imatges de l'aigua trencant-se sobre l'arena. Aquesta presentació ens permet veure i escoltar suggestius imatges i sons, mentre degustam el plat. És un plus més a l'àpat, però com be diu n'Arzak, la presentació acompanya però el que és realment important és el que hi posam a damunt. La combinació d'ambdós factor aconsegueixen una experiència original.

Podeu veure el vídeo de presentació d'aquesta idea al bloc de la nostra secció <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2012/04/una-forma-diferent-desar-lipad.html>

Però aquesta idea no és del tot innovadora

(si en el concepte de la creació de l'esmentat suport), ja que si cercam a Internet trobam bastant informació sobre el concepte de l'IDISH, una idea que transforma la pantalla dels nostres tablets en plats on col·locar el menjar. No crec que sigui massa bo disposar viandes directament sobre les pantalles, però almenys no podreu negar que sigui curiós. Això sí, si us aventureu a fer-ho no useu ganivets ni forquetes, usau les mans o pals xinesos de fusta, per favor!. I com diu una web que he consultat "procurau que la salsa no s'escoli per dins dels botons de l'aparell"...uff!

Però l'ús d'aquestes tecnologies, més enllà de conceptes futuristes i de disseny com el que hem tractat, s'està estenent per tot arreu i ja són molts els restaurants que ofereixen tablets als clients enllaç de les tradicionals cartes, ja que aquests aparells poden oferir molta més informació al client sobre allò que ofereix el local; sobre tot reforçant la "carta" tradicional amb imatges, vídeos i informació sobre els ingredients del "menú".

I ja que parlem de tablets i de noves tecnologies, que millor que acabar la sessió d'avui que amb el "tablet" que us mostro a la fotografia. Una fusta de tallar que imita un IPAD i que pot acabar de donar aquest tot "tech" a la nostra cuina. L'objecte en qüestió, anomenat myBrett, es pot trobar a la web

http://mybrett.de/myBrett_GbR/myBrett.html per uns 15€. Un preu més assequible que un tableta real, i fins i tot ben segur que en segons quines accions, més pràctic i tot.

Bona setmana i ens trobem d'aquí a 7 dies. Trobareu més informació sobre cuina i noves tecnologies a la web www.cuinant.com i al bloc <http://cuinant-blog.blogspot.com.es>. També podeu adreçar els vostres comentaris al correu parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

