

Si pens és perquè visc

Discussions violentes

Les discussions vives, violentes i, fins i tot, amb guerres sense ànima, hi són en el món des que el món és món. Les guerres generen guerres i els que fabriquen armes promouen tot quant poden les lluites, les competicions i les guerres per donar riqueses al seu caràcter bèl·lic, sempre disposats a afavorir el seu negoci d'empresaris assassins. Amb aquestes baralles, uns amb voluntat conscient i altres amb ignorància, involuntaris, tots ens hi trobam implicats. El decurs del temps, la tècnica globalitzada, ha definit la intel·ligència humana de tal manera que no sols ens fa aptes per allò que som, sinó per allò que volem fer, o que creiem que ens queda per fer.



El procés de l'autoformació intel·ligent i de voluntat pròpia ens ha de portar directament cap a una meta de pau, de bona convivència, d'igualtat entre tots, enfora de que entre nosaltres hi hagi cap classe d'odi i aversió, contra una raça, un color, una nissaga, una casta, per tenir-los oprimits, fins que morin de fam, pesta i guerra.

Tots, al néixer dona, home, «persona humana», portam la nostra dignitat. Déu ens regala ésser persona, a nosaltres idò, ens pertoca recrear en nosaltres totes les qualitats d'una personalitat, individual, de seny i noble. En temps passat, (jo encara ho he viscut, ho he vist i ho he practicat pur i complet), no es mirava amb els mateixos ulls, de la mateixa paritat, els individus, les persones. En el poble, en la ciutat, al país, dins Palaus, dins cases senyorials, d'alt la muntanya, a casals superbs, hi havia els personatges, tots ells amb dignitats distintes, saludades respectuosament, tant que havíem d'anteposar un equivalent davant el seu nom de «Molt excel·lentíssim Sr.; «Reverendíssim D.»; «Molt Hble.»; «La Seva Majestat»... La dignitat de cada personatge era distinta i ben accentuada i, ai! D'aquell que no la respectàs com es mereixia, a l'acte era recriminat, sinó era castigat.

La dignitat humana no és un honor, és amor a tu mateix, al veïnat, a tota qualsevol persona, amb igualtat de condicions per a tots, rics i pobres.

Avui, que moltes jerarquies honorables se veuen desplomades amb una velocitat vertiginosa, hem descobert que l'honor als personatges no els ve dels seus títols, ni del seus ministeris, ni dels «màsters» guanyats o robats. L'honor és inherent a la persona. La dignitat no ens la disposa una medalla, ni la fama. La magnitud del nostre valor i del valor de nostra dignitat és única i irrepètible, personal, perquè d'home a home va amor,

educació, consideració, participació, ajud... Digau-me amb tota sinceritat: què veis, de què tracten, què discuteixen en els nostres Parlaments, a les nostres Diputacions, als nostres Partits, a totes les reunions, «habidas y por haber» de les nostres autoritats? Únicament s'hi destaquen debats d'uns contra els altres; corrupció descarada; dient-se: «sí, jo... i tu...?». Molts d'ells (pens, que en bastants d'ells no n'hi ha fet més de fetes, mirau com parlen) ignoren que la dignitat de les persones és tan important, que no té espais prefabricats per poderosos criminals, per capitalistes lladres, sense consciència, i mentiders.

La dona, l'home, la personalitat de cada individu, viu en contínua transformació i els qui governen el món globalitzat, ens la varien, ens la transformen, ens la transfiguren cap a les seves conveniències. I, mentres tant, nosaltres, el poble, avui més que mai, que en som conscients i veiem que ens trepitgen quatre ignorants, que res no en saben de la naturalesa psicològica humana, ni de la personalitat de cada individu, ens rebel·lam, i omplim places i carrers, un dia darrera l'altre, mans alçades, protestant, exclamant-nos i dient-los el nom del porc, lladres, corruptes, malfactors de la nostra dignitat. Si voleu dirigir-nos i si us creis personatges amb títols per damunt nosaltres, el primer que heu d'ésser és ser honorats i nobles, conseqüents en servir la nostra personalitat. No volem paraules sense sentit, volem remeis a tot quant ataca els nostres drets, i que siguin iguals per tots amb equitat i justícia.

Treballar i servir el poble no es fa des d'un despatx, o des d'un Parlament, mig adormits o fent badalls, anant-t'hi quan els convé, ben beguts i sobradament ben pagats de per



vida. Treballar i servir el poble és treballar amb el poble, viure amb el poble i cobrar amb la mateixa equanimitat com el poble cobra els seus deures bens observats, netes les mans i la consciència. Quin bon dormir fa tranquils de consciència, contents d'haver arribat a meta amb cor obert, gaudint dels béns i fortuna que s'ha guanyat amb justícia i a consciència, res no robat als altres; estimant aquells qui han servit i essent estimat per aquells, qui veient-se, en un temps ben servits per ell, l'estimen i li agraeixen en silenci o de paraula, donant-los les gràcies.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Bona fira!



Crec que era de rebut que aquesta setmana parléssim dels caragols. Aquests petits mol·luscs que esdevenen l'ingredient principal i tradicional a les nostres llars aquests dies.

Els caragols i «les caragolades» són a la nostra vall qualque cosa més que un plat ancestral. Son senyal de bulla i festa, lligades a la festa de Fira i el Firó de maig. Els caragols surten a la primavera i a la tardor, època de cria. Els millors són els de primavera. Sols s'han de menester un poal i ganes de cercar per sortir a les primeres brusques d'abril a recórrer les vores dels camins i marjades per aconseguir un bon grapat d'aquests apreciats mol·luscs. (*Helix Aspersa*).

També necessitam per aquesta feina les carogoleres (caixons de fusta tapats amb reixeta o ribells de tests creats per a tal finalitat). Així es conserven vius fins al moment d'usar-los.

El caragol és, sense dubte, un dels aliments més antics que conservam i que ja menjaven els nostres avantpassats. Ja se'n menjaven a la prehistòria, i així ho evidenciam al jaciments de la cova de Muleta, on s'han trobat restes de caragols procedents d'antics tiberis.

L'èxit gastronòmic del caragol, resideix en fer-lo ben net: primer purgar-lo amb farina unes 24 hores per fer nets els budells. Després, passar-lo tantes vegades com sigui necessari per aigua neta, triar-los un per un separant els vius dels morts. Un cop ben nets, els posarem dins una olla amb molta poca aigua (un ditet) i sobre foc molt fluix. La calor els assustarà i moriran tots fora de les closques. Els passam per aigua un cop més i ja els tenim preparats per a cuinar.

Ingredients per a 10 pax:
2 quilograms de caragols.
300 grams de panxeta fresca.
300 grams de costella de vedella.
2 bocins d'os de cuixot salat.
2 botifarrons. i un bocí de sobrassada (100 grams.)
2 manats ben grossos de herbes aromàtiques (sobretot fonoll, senyorida, julivert, moradui, àpit, llorer, herbassana, etc. Sempre s'ha dit «Els caragols volen molta d'herba»).

4 patates.
2 alls sencers.
3 cebes
1 manat de porros
1 de cebes tendres
250 grams de faves.
100 grams de mongetes planes

100 grams de pèsols.

2 pebres vermells

200 grams de tomàtiga natural triturada.

Sal, pebre bo negre i pebre bo dolç.

Per a lligar la salsa usarem 100 grams de pa rallat.

Els posarem a bullir uns 40 min amb un bon manat d'herbes aromàtiques.

Mentre farem el sofregit de forma habitual. Primer doram tota la carn i després hi afegim el pebre vermell picat i els alls. Un cop tot rosadet, afegirem la ceba, després el porro i després la ceba tendra, i sempre a foc viu. Tot seguit afegir-hi una bona cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixar coure uns 5 minuts i tot seguit afegir-hi els caragols; tapar d'aigua i coure uns 30-40 min. (pensar en posar-hi el manat d'herbes).

Abans de finalitzar la cocció afegir les patates a cantons, pèsols i mongetes. Rectifiquem de sal i pebre bo. Per acabar afegir el pa rallat per a espessir un poc. Preparar l'all-i-oli i ja ho podem servir. La introducció del caragol a la dieta humana es remunta a l'Edat del Bronze, almenys 1800 a. C. basant-se en fòssils trobats. Però sembla ser que van ser els romans els que van explotar les seves propietats alimentàries arribant fins i tot a crear llocs per criar-los denominats *cochlearium*.

Els romans consumien caragols no sols com a aliment, sinó que suposaven que era un remei efectiu per a malalties de l'estómac i de les vies respiratòries.

El caragol terrestre forma part de la cuina mediterrània, especialment l'espanyola i francesa, i en molts de llocs és considerat com un menjar exquisit.

Del caragol es consumeixen diverses espècies: *Helix pomatia*, *Helix aspersa*, *Helix aspersa màxima*, *Otala punctata* (cabrilla o caragola) i l'*Achatina fulica*, (el caragol gegant africà, i que pot arribar a pesar 600 grams).

Bona setmana, bona Fira i bon Firó

Juan A. Fernández

