

Si pens és perquè visc

# I què en tenen de força aquests dos monosíl·labs, “sí”, “no”!

**E**ncara no fa un mes que els partits polítics voluntaris a governar Espanya ens demanaren: “Ens voleu a nosaltres, o els altres, “sí” o “no”?”

I nosaltres responguérem.

De les nostres contestes, del nostre “sí” i del nostre “no”, ara estan que vibren o fiblen les conseqüències que han capgirat, de cap a peus, la truita.

Del “sí” i del “no” deduesc i dic que:

En tot i per tot els necessitam. Els esposos el dia de les seves noces, els treballadors amb el seu “curriculum vitae” demanant treball, en la

petició de la hipoteca per comprar la casa, en l’espera de la sentència en el jutjat; de la mateixa manera la mà estesa demanant uns doblers a l’amic per poder pagar un deute, el qui demana perdó per una malesa, que -a simple vista- no té perdó..., tot se fonamenta amb el “sí” o el “no”. Qualsevol activitat d’entrega humana, espiritual, d’amor i de cert desfici, inquietud, emoció, goigs o plors s’assenta en el “sí”, o en el “no”.

De vegades un i altre caminen costat per costat, i quasi sempre separats i separant els interessos dels rivals, enfrontant-se segons el lloc, les persones, els costums, les creences, els caràcters, i, dintre, en fan créixer amistats propícies per engrandir els negocis, o a allargar bregues i guerres. Si estan d’acord, s’entenen a l’acte amb un “sí”. Però sinó, els enfrontats van córrer, per escrit o de paraula, el “no” rotund i rodó. D’aquí venen tantes estires i amolles dins tots les societats, dins tantes famílies, dins la majoria de les parelles, matrimonis, entitats, empreses; aquesta és la causa de les guerres que maten mitja humanitat; de partits polítics, a dotzenes, que enfonsen els cinc continents; de religions, a balquena, que en nom de Déu, implanten -baix pena d’un infern etern- la seva voluntat, que no és altra que la de tendències baixes disfressades. Què en tenen de força - fins i tot al nostre redol- el “sí” i el “no”!

També, inclosos estan el “sí” i el “no” en les discussions científiques, en les escoles d’investigació per trobar remeis a les malalties o augment a la salut de la humanitat, en plàcides discrepàncies d’homes que no cerquen tenir la raó, més bé els guanys de moltíssims, que mai no estimaran la seva obra. La dialèctica de multituds de savis lluita entre els dos monosíl·labs “sí”, “no”. No és tan fàcil està d’acord amb tothom. No s’hi pot està en tot, perquè el món estaria estancat.

No és la mateixa la llum del dia i la llum que dona l’electricitat o la dels foguerons dins la fosca de la nit. Però a falta de llum verdadera l’home se les enginya per veure-hi. Pot ser sigui per això que s’alcen tantes discussions, ja que la llum falsa se pot definir de mil maneres i totes ne tenen part de veritat i mentida, totes poden amagar tresors incalculables o falsedats

monstruoses. Rabiosos silencis s’amaguen dins despatxos, dins biblioteques privades, dins sales tancades amb pany i clau, que de sortir a la llum pública el “sí”, passarien al “no”.

I, a què ve -us

preguntareu- que, avui, m’entretengui, recreant-me en descriure la polseguera poderosa i eficaç d’aquests dos mots? Us ho diré, perquè, a la vista el motiu:

No són les mateixes les cares, que veim dels polítics dels diferents partits que se presentaren a les eleccions, votades el 20 de novembre, a les cares, que uns i altres

dissimulen ara, després del “sí” o del “no” rebut. Més diré. No és tan sols la seva cara, són els moviments entre ells, són els llocs de treball, són els cotxes, els sitials dels quals se veuran despolvats per culs diferents, són les esperances i desesperances que s’han encertades o trabucades.

L’enfrontament ha canviat de color, i tot, a causa un “sí” i un “no”. Què no podran aquestes dues curtes paraules, quan se presenten baix la màscara del “millor” i del “pitjor”? Quan la foscor de la intel·ligència cerca la llum del remei a la desesperada? Quan els desastres mundials, en fets i en paraules, ofeguen els pobres i no tan pobres, infonen les passions més grolleres i canalles? No és escandalós que surtin tants de lladres, en les mateixes i més grans dimensions que les dels lladres d’ofici, en tots els estats de governants, de noblesa, de flor i nata, d’il·lustres? En ningú ja no creim. Tanta noblesa, despullada de les seves plomes falses i trobada, fins al coll, ofegada dins el seu fang original s’ha fet insuportable, no sols pel seu orgull, encara més per la seva poca intel·ligència responsable. La baixesa, sigui del qui sigui, vegeta i acaba per enterrar aquells que l’escampen i en ella fan créixer la mentida i el furt.

El silenci que respirem entre aquest “inter regnum” fins a obrir portes al nou Govern me sembla temptar l’espera de tants que esperen. Tots tenim ganes de volar, de viure la tranquil·litat que ens mereixem, en tot, acceptam els inconvenients, imprescindibles, per curar la ferida, mai no admetent haver d’eixamplar les ales a la vista de disfresses per tapar-nos els ulls per no veure i denunciar les mans que ens roben. Del “sí” i del “no” depèn la nostra felicitat i benestar, d’encertar-lo veurem el bons resultats, sinó ho passarem malament. La vida és una realitat que hem d’acceptar i el mateix temps un valor que està dins les nostres mans, i les dels qui la conformen. Ara, ho veurem. L’esperança no s’ha de perdre mai. Se pot creure en l’esperança?

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Estel Nou, una tasca dolça

**S**i la setmana passada xerrarem de la arbocera i la seva utilització per a fer confitures; avui seguirem coneixent un poc més d’aquestes dolces elaboracions. I es que per avui hem comtat amb la col·laboració de l’Estel Nou Asanideso, que de la ma de Margalida Miró i Maria Tugores ens han obert les portes d’aquest dolç taller. En el nou local situat al carrer Andreu Coll, l’Estel Nou, apart de la seva coneguda i valorada labor social, a més ofereix una extensa oferta en confitures de les més variades textures i sabors: taronja, llimona, pruna, tomàtiga, magranes agres o pebres verds, són algunes de les propostes que podem trobar.

Emprant els millors productes del nostre camp i usant sucre de canya i sucre ecològic i sense cap tipus d’additiu ni conservant s’aconsegueix un producte de qualitat apte per a tots el paladars... i butxaques ja que apart de la seves innegables propietats nutritives, les confitures de l’Estel Nou les podem trobar en format de 40, 225, 500, 1250 i 2500 grams. Així no hi ha excusa possible per a fer un bon berenar, guarnir o farcir una dolça coca o fins hi tot sorprendre als nostres convidats amb una carn o peix amb el toc dolç de les taronges o les fraules. La feina a l’Estel Nou comença amb l’elecció dels diversos ingredients que formaran part de la recepta. Ingredients del camp mallorquí tots ells. El següent pas, un del més importants, és la neteja de la fruita i preparar-la per a entrar a la cuina, on courà amb el sucre i el suc de llimona un grapat d’hores, fins a aconseguir la textura requerida (i que marquen els estrictes controls de qualitat); per a acabar dins l’autoclau que envasa els pots al buit donant-los una durada de 2 anys... ara que no crec que els pot arribin a n’aquesta data, és massa temptador el seu contingut...

En un dia de producció normal es poden arribar a fer unes 6 o 7 olles de confitures de 40 litres cadascuna; aquest volum depèn, però, del tipus de fruita que s’empra aquells

dia ja que n’hi ha que per la seva especial manipulació precisen de temps extra per la seva elaboració.

Xerrant de confitures cal recordar que aquest tipus d’elaboracions formen part de la nostra cultura gastronòmica des de sempre i no es estrany trobar receptes de cuina mallorquina que usin confitures en la seva elaboració. També inevitable és parlar de “receptes” més senzilles com les galetes d’Inca amb confitura o la sobrassada amb confitura, èxit assegurat.

Pere d’Alcàntara Penya i Nicolau (1823-1906), en el seu llibre Cuina Mallorquina, ens proposa confitures molt variades com les més tradicionals de melicotó, llimona o albercoc fins a les més “especials” com són les d’ametllons, d’albergínia, de patata, d’ou o la de clavells; sens dubte un bon repertori que reflexa be la riquesa gastronòmica de la nostra terra.

Pere d’Alcàntara Penya ens proposa les següents confitures :

### Confitura de clavells:

Prendràs una lliura (400 grams) de flors de clavells esflorades i picades. Per cada lliura corresponen tres lliures de sucre al grau de ploma (almívar just arrencat a bullir) i solament han de donar deu bulls.

### Confitura de taronges de la xina:

Després de fets trossos i tret lo grell sense pelar-la, les couràs i picaràs amb lo morter de pedra ben picat. Després ho mesclaràs amb lo sucre al grau de perla (almívar amb un poc de densitat) i courà fins al grau de canya. Per aquestes fruites correspon dues lliures de sucre per una de fruita i un raget de suc de llimona.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix dintre de 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

