

Si pens és perquè visc

# La “meva” memòria històrica, dins el temps històric en que vivim

Quan jo- vaig obrir els ulls als sentiments fermats al meu redol i vaig fer ús de la raó d'infant, no tenia encara sis anys. Espanya entrava dins un estat de guerra. A Sa Pobla, el meu poble, així com ho record avui, no hi vaig veure cap situació de revoltes i d'empentes bèl·liques, que hagin quedat gravades dins la meua memòria, de pànic, d'armadura alçada, forçant-nos a entrar dins ca nostra amb por i quedar-nos-hi tancats amb pany i clau. Tan sols l'absència del meu estimat germà Pau -13 anys major que jo-, que servia la Pàtria en un vaixell, “*Velazco Ceuta*”, en aigües del mar Mediterrani, em deia que, molt enfora de ca nostra, la guerra feia destrosses i bombardejaven pobles i se mataren uns amb els altres.

Si vaig ser un infant de la “postguerra”, no m'hi sent marcat, ja que Sa Pobla era anomenat “el rebost de Mallorca”. Jo, amb altres ninets del poble, acompanyàvem a les cases dels pagesos poblers la gentada que hi venia per comprar-hi queviures. Sempre queia una torna, dins les nostres mans, d'un vellò (25 cèntims d'una pesseta). Però, sí, un fet m'ha quedat ben arrelat dins mi, que record emocionat, és aquest: Ja més



grandet, no molt més, de 8, 9 i 10 anys, essent cantadoret de la Parròquia poblera, vestit amb sotana vermella, en filera llarga, en el primer escaló, que fa de replà a l'escalonada que puja a l'altar major, agenollats capellans i escolans, davant el “Santíssim Sacrament” exposat, tots els capvespres dels diumenges, cantàvem, amb tot el poble, la “Lletania de tots els sants”, demanant la pau. D'aquesta pregària, quasi és l'únic que me faig memòria, “De la pesta, de la fam i de la guerra alliberau-nos, Senyor”.

No comprenent tota la seva realitat, us ho dic amb certesa, se me clavava al cor. En aquest moment que vivim potser sigui necessària aquesta petició. Nostre món, alborotat en tots els sentits, viu en “estat de guerra” per cada costat, amb inseguretat aquí i allà. Estam governats per l'arbitri d'una minoria baix el poder dels quals està el tresor i la hisenda pública; dominen les autonomies, les magistratures, el senat, la paraula, la justícia, les sentències; els pobles, els obrers, les lleis dels trets dels ciutadans, el treball, els impostos, les pensions, els hospitals, les escoles, la dependència dels invàlids... tot està totalment dins les seves mans. El poble està aclaparat per totes parts. Mentrestant, el botí de les guerres, que tants de llocs pateixen i,

que d'elles en fugen per refugiar-se, morint ofegats abans d'arribar, se'l reparteixen els capitalistes i uns quants més.

Els homes no ens comportam com a vertaders homes. La terra no mira el cel, cosa que ens és natural. Les forces dels qui governen i dels seus consellers foraden la terra amb direcció cap a un conuiu infernal.

Les rancors, els ardits tramposos de la diplomàcia, l'ofec de les cares girades, les besades i abraçades traïdores entre els polítics, formen la seva essència, que ens han portat i ens porten a una guerra de fets. Mig món va contra l'altre mig món. No semblen camps de batalla tantes manifestacions, insurgents, tirats al carrer, destrossant tot quant està al seu davant, lluitant, com animals ferotges, el públic i els policies? La llibertat trastornada en llibertinatge ens fa esclaus, de tal manera que tots semblam ser delinqüents Camps esportius custodiats per milers de policies; prevenció per tots els carrers per por d'una moguda mortal; aeroports on te registres les entranyes.

Dones maltractades, assassinaes; violacions d'infants innocents; pederastes arreu, arreu; assajament de menors dins els col·legis, lladres dins les apotecaries... Cada dia se'ns anuncien nous casos de corrupció. S'enterren els nostres bons hàbits; s'enverinen les venes de nostra joventut; les nostres platges infectades de gateres i de renous que ens criden a un to d'alerta; l'aire de corrupció s'ha estès àdhuc a ca nostra. Què trist veure dins la presó Presidents del nostre Govern a qui tu has besant les mans, o... la cara!

## Jo demano al nou govern i li dic:

Teniu molta feina a fer. Si realment voleu pau entre nosaltres haureu de reconstruir arreu, arreu la dignitat de l'home de cap a peus, haureu de defensar la veritat dins els governs mateixos, dins els jutjats, dins els Ajuntaments...; desterrar la mentida d'una vegada per totes; haureu d'ensenyar i deixar ensenyar amb sapiència i seny; arrencar d'arrel els corruptors i corromputs, -traient de les seves caixes els doblers robats, que de retornar-los s'acabarà la crisi que patim i se pagarà tot quan deu el poble-. Compartiu les responsabilitats, sense dictadures, ni mentides disfressades. No us faceu rics damunt l'esquena dels ciutadans. Posau pau. Amb pau el poble ho té tot. L'equilibri entre els homes i la naturalesa és el fonament real de la pau. Aquesta tasca mai no és completa, cada dia és nova i se renova amb successos inesperats. Potser demani al nou Govern una utopia. És per això, que és treball entre tots els que volem un món millor. Construir la pau sols els homes de pau podem. Treballar per construir un món millor dona felicitat i esperança. A la tasca, idò, des d'avui. L'obra és de tots.

Agustí Serra



Parlem de cuina



## Fira de sa Taronja a Sóller

Aquest cap de setmana es du a terme la 10<sup>a</sup> fira de sa Taronja i us voldria convidar, tan avui com demà, a les diverses activitats que farem a plaça.

Avui matí, a les 11, podran el més petits fer unes llepolies de taronja i xocolata que ben segur es lleparan els dits. Per a diumenge, la cita també a Plaça, i a les 11 farem un pollastre agre dolç amb taronges. Per a tots aquells que no pugueu venir, aquí us deixo les receptes i com no, algunes curiositats sobre les taronges.

### Bombons de taronja i xocolata

Posarem a fondre al bany maria xocolata blanca i xocolata negra. Vigila que no sobrepassin els 40 °C. Pelau les taronges i separau els greells. Amb una broqueta pinxau els greells i, amb compte, els banyau dins la xocolata negra. Deixau-los assecar una mica. Passats uns minuts decorau amb xocolata blanca i algun *topping* (ametlles, sucre, lacasitos, etc).

### Pollastre agre dolç amb salsa de taronges de Sóller

**Ingredients (per 10 persones):** 1 kg. de carn de pollastre desossada i tallada a daus, 1 pebre verd, 1 pebre vermell, 2 cebes tendres, una grapada d'ametlles, 3 taronges, soja (brots), sal, espècies.

**Per a sa tempura:** 3 ous batuts, 200 gr. de maizena, el suc d'una taronja, salsa de soja, xerès, sal.

**Per a la salsa:** 3 dl. de tomàtiga triturada, 1 dl. de salsa de soja, 1 tassó de suc de taronja, un poc de vinagre, sucre, 3 cullerades de salsa de soja, 2 cullerades de maizena dissoltes amb la mateixa quantitat d'aigua, sal.

**Elaboració:** Tallau el pollastre a daus. Col·loca-lo en un bol a marinar juntament amb el líquids de la tempura. Després de que estigui ben abeurat, colau-lo i afegiu a la tempura els ous i la maizena. Passau el pollastre per la tempura i fregiu-lo. Tallau totes les verdures, pelau la taronja. (Si posam altres verdures i precisen de una pre-

coció o blanquejat també la podem ja fer, com les pastanagues).

**Per a la salsa:** Feis un caramel amb el sucre i el vinagre. Afegiu la tomàtiga, i la resta d'ingredients. Lligar i reservar. Un cop tot a punt, ja podeu saltejar les verdures, la soja, les ametlles i en el darrer moment posarem la carn, les taronges a grells i un poc de salsa. Servir ben calent.

### Curiositats sobre la taronja

- La pell de la taronja té propietats molt saludables, és aromàtica, conté més vitamina C que la polpa, és rica en fibra i pectines.
- La pell de les taronges la podem preparar en melmelades, confitures, banyada en xocolata, emprar-la com a ingredient de salses per a carns, ratllada en rosquilles o galetes.
- Per treure les males olors de la cuina, pots bullir taronges tallades i desapareixeran.
- En bullir pinya (colflori), l'olor a vegades no resulta agradable; posau un trosset de closca de taronja a l'olla per posar-hi remei.
- Apart d'ésser una font important de vitamina C, les taronges contenen flavonoides, amb alt poder antioxidant que redueixen el risc de patir tumors.
- La taronja Navel és una de les varietats de taronja més apreciades i fou creada arrel d'una mutació ocorreguda en 1820 en un monestir de Brasil. Aquesta mutació va donar lloc al fet que a la base del fruit es desenvolupi una segona taronja, mes petita i atrofiada, com un melic.
- Les taronges no continuen un procés de maduració una vegada recollides, i la seva qualitat dependrà de que s'hagi triat el moment adequat per a la seva recol·lecció.

Bona setmana i bona fira. Ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.  
parlemdecuina@hotmail.com.  
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

