

Si pens és perquè visc

# La política: una vocació molt noble però una porqueria de professió

Tenguem a dues passes enrere, fa molt poc temps «Eleccions generals»; ara, també, a dues passes envant, dins quinze dies, tornarem tenir «Eleccions generals». Tenc la impressió que el poble viu una discrepància, un desencant, un desacord davant les discòrdies i disputes dels Partits Polítics, uns en contra els altres, acusant-se mutualment, com pàrvuls dins el pati d'un mal col·legi a on els professors no s'hi entenen.

Si bé és cert que la Política és sempre motiu de conversa, també és evident que el descrèdit és total. L'espectacle popular que manifesten els poders polítics és problemàtic i els noms dels seus dirigents, amb carn i os, crus, preuats i costosos, sempre són marcats amb interrogacions i comentaris, que sinó són negatius, sí, són vacil·lants.

El poder polític -segons el meu parer- no té



raó de ser, tota vegada que perd de vista la seva finalitat única, que és la d'exercir la construcció de la bona convivència en un ampli i extens territori, (universal, europeu, nacional, autonòmic, popular, local) promovent i creant activitats socials, sanitàries, de progrés, benestar, cultura, igualtat, dins totes les comunitats i col·lectius, per assentar harmonia, tranquil·litat, seguretat, sense haver de tenir por pel fet d'haver nascut dona, ésser joveneta, infant, dèbil, malalt, deficient, vell, pobre.... La Pau i la Veritat han d'estar davant tot. I, en el temps actual, havent nosaltres embrutit el cel, la mar, l'aire i la terra purificar-los, ja.

Quan els sistemes polítics queden presoners, entretinguts i retinguts en mans dels governants amb la mirada fixa de com multiplicar-se la riquesa i dividir-se-la entre els grans del món, (capitalistes i poderosos), és quan s'allunyen del poble, de la seva vida quotidiana i pacífica, dins un abandonament; és a dir, és quan ens arraconen a tu i a mi, aquesta i aquell, nosaltres, vosaltres, elles i ells; a les nostres filles i fills, a les nostres nétes i nés, veïnades i veïnats, amigues i amics, enemics, i benefactors...

La causa singular i motiu únic, que mou el poble a elegir (votar) els polítics, és perquè estiguin ells al nostre costat, i no, perquè

s'engreixin ells i ens oprimeixin a nosaltres. La corrupció és l'agonia de la política i dels polítics; és el fenomen de la sagacitat política d'avui, i, pot ser, la que sempre hi ha hagut.

**ARA ENS TOCA ANAR A VOTAR!  
VOTEM AMB CONEIXEMENT!**

Escollim cervells decents, imparcials, justs, enèrgics davant la corrupció, dreters, equitatius, diligents, a fi de que, mai no es regirin els plats de la balança, desequilibrats, robant-nos els drets que tenim i les facultats que ens pertanyen.

No elegim mai un Govern amb la intenció d'agafar la pella pel mànec i fer anar l'oli allà a on ell vol, a favor seu i dels seus. Un Govern amb aquest propòsit és molt perillós pel poble, per la raó clara que la política que necessitam i que volem ha de provenir de la Democràcia, arrencada i conduïda des de la voluntat mateixa del poble, i de ningú més. La baixa confiança o desconfiança que ara el poble té dels seus Governants ens ve perquè, si no són capaços, ni d'avenir-se, relacionar-se entre ells mateixos, maleint-se mútuament, com podem governar un poble que a ells demana la pau? Si, obstinats entre ells mateixos, com podran curar, posar solucions, firmar acords, protegir un poble amb tants de caïres i malalties greus, que pateix de mil maneres...? amb ciutadans, que n'hi ha molts, bel·licosos, lladres, corruptes, que necessiten conflictes i combats, enverinant tot quant els envolta i viuen, drogant-se, engatant-se, perdent el cap, insensibilitzant-se de tal manera que acorralen i assassinen la dona, tiren al fons els seus «bebés», alteren la pau amb revoltes i rebel·lions salvatges, per tot allà a on van...; i, ara, afegiu-hi, el que ens diuen cada dia el medís de comunicació, desfetes i desconcerts que ens fan preguntar, «dins quin món vivim?»

El Nou Govern té molt què fer per endreçar tants de camins enclotats i perillosos per on camina nostra societat:

«TOTA SPES PACIS A POPULO  
DESIDERATA, PACEM ANIMI POPULUS  
VIVIT. (Ovidi, 43 a. C. - 18 d. C.). Tota esperança de pau, elegida pel poble, és la pau que viu el poble dins ell mateix». La dita que presideix sempre els meus escrits és aquesta: «SI PENS ÉS PERQUÈ VISC»; dons bé, pens amb solidaritzat amb el poble. Jo no som polític, però visc la política que ens governa i, si tota la meua vida he estat al costat del poble i amb ell m'hi he donat la mà, no he pogut callar, en aquest raonament que me facilita nostre setmanari «SÓLLER» i, dir-vos la lliçó que me del surt cor i que la vida m'ha ensenyat per vèncer les parets i clotes que m'impediren caminar segur, fins a la meta. El que us dic, no és d'un polític, us ho dic com ciutadà que estima el poble, el país, la Pau en el nostre món.

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina

## Panets

Per a la sessió gastronòmica d'avui prepararem un parell de panets una mica especials. Com en totes les elaboracions, el resultat final dependrà en gran mesura de la qualitat dels ingredients escollits. Preparau les bases amb anterioritat i els muntau just abans de servir per a mantenir la textura del pa. Pensau a posar bé les elaboracions de sal i espècies. Els panets, tant si són usats com a aperitius o tot sols, han de tenir «un puntet» especial en la seva composició.

### Indiot, pebres torrats i mostassa

Base: Panets de llavors.

Farcit: Pitrera d'indiot ben fineta i torrada dos minuts per cada costat. Pebre vermell torrat, pelat i a tires. Olives verdes. Lletuga. Trempat: Mostassa, oli d'oliva verge, sal, pebre bo negre, mostassa i llavors de mostassa.

### Roast Beef, formatge fresc i tàperes

Base: Panets de llavors.

Farcit: Roast beef de vedella tallat a rodanxes finetes. Formatge fresc tipus Burgos. Tomàtiguies. Tàperes. Xampinyons a làmines i a la planxa. Trempat: Oli d'oliva verge, sal, pebre bo negre i julivert picat.

### Wraps de llimillo amb mostassa

Base: Wraps o tortitas de blat de moro.

Farcit: Llimillo de vedella marcat 5 minuts a la planxa i llavors al forn (35 min a 190°). Ravanets. Lletuga. Trempat: Sal, oli d'oliva verge, sucre, mostassa recent mòlta.

### Pulled porc, Sriracha, llombarda marinada, germinats

Base: Magranetes tipus hamburguesa.

Farcit: Pulled pork.

Ingredients per 6-8 persones:

Carn: 1300 grams de cap de llom de porc, el suc de tres taronges, 2 tassons de brou de carn, 3 cebes.

Marinada: pebre bord vermell dolç, orenga, sucre de canya, mostassa antiga, alls esclafats.

Salsa: 6 c. Ketchup, 4c. vinagre de poma, 4 c. sucre de canya, reducció de suc del rostit.

Elaboració: Dins un morter escalfarem els alls amb un poc de sal fins a obtenir una pasta. Afegirem un poc de sucre de canya, orenga, mostassa i ho mesclarem bé. Ha de quedar una pasta cremosa que untarem per tota la peça de carn. Deixarem marinar un parell d'hores en fred.

Encalentirem el forn a 120°C. Posarem la peça de porc dins una palangana de forn, juntament amb el suc de 2/3 taronges, el brou de pollastre, les cebes tallades a daus. S'ha de coure a baixa temperatura entre 6 i 8 hores. Pràcticament la carn s'ha de desfer només de tocar-la. Durant la cocció li anirem fent alguna volta i vetllant que sempre tingui la suficient humitat per a poder coure's sense assecar-se. Un cop cuinada la carn, l'anirem desfent amb l'ajuda d'una forqueta i la mesclarem amb un poc del suc de la cocció per a que quedi humida. La resta de suc de la cocció el reservarem per a més tard i en fred.

Un cop el suc sigui fred li retirarem l'excés de greix que hagi quedat a sobre i prepararem sa salsa amb les cullerades de ketchup, el vinagre de poma, el sucre de canya i la resta de suc de cocció que trobem dins que quedi una salsa melosa.



Mesclarem aquesta salsa amb la carn desfeta i ho servirem calent.

Tradicionalment sol estar acompanyat de pomes al forn o cebes als forn que haurem cuinat juntament amb la carn.

Prepararem la llombarda marinada un parell d'hores amb parts igual de sucre i sal durant 24 hores. Després la passarem per l'aigua per retirar la sal i sucre i la deixarem dins potets de vidre amb oli i vinagre (75% i 25%) .

### Prepararem la salsa Sriracha (salsa Thai)

Ingredients:

Vinagre d'arròs, pebres picants, salsa de tomàtiga, sucre moreno. Es pot acabar amb maonesa.

Per a fer-la, posarem el pebres picants oberts i sense pinyols, els alls i el vinagre dins un bol marinat unes 24 hores. Això iniciarà un procés de fermentació suau.

Després, i passat aquest temps, afegirem el sucre i ho trituram tot. Posarem aquesta crema a bullir uns 10 minuts a foc suau. Afegirem la tomàtiga i en esser freda la podem allargar amb maonesa (optatiu). També pot dur salsa Oyster o salsa de peix thai per a potenciar sabors.

Muntarem els panets amb les magranetes xapades farcides amb la carn, a sobre la llombarda, després la Sriracha i els germinats.

És una elaboració llarga però el resultat és espectacular. La idea del muntatge és de Can Pintxo (Sóller) .

Aquesta elaboració és una recepta Nord-americana, que sol usar peces de carn que alternin part magres i part greixoses. Es poden usar espatlles, coll, cap de llom o mescla de varies parts. A segons quines parts és tradicional cuinar la carn amb mètodes de fumet, slow cooker (forns de baixa temperatura), o bé abans de cuinar-la al forn donar-li una passada a foc viu a sobre una barbacoa.

Sabrem que està en el seu punt quant, motivat per la llarga i lenta cocció, arriba a trencar-se el teixit connectiu de la carn i aquesta es desfà a tires molt fàcilment.

Bona setmana i bon profit.  
parlemdecuina@hotmail.com  
www.cuinant.com.

*Nota: La foto que acompanya aquest article pertany a un càtering de Can Pintxo que férem aquest estiu.*

**Juan A. Fernández**

