

Si pens és perquè visc

# La tardor és temps de sembrar. Sembrem, idò...

## La tardor

Acaba l'estiu i comença la tardor. I els pagesos en dies ennuvolats, en poques hores de sol o en matins plujosos, surten a sembrar.

Jo, com bon pobler, fill de família camperola, ho he vist dels meus pares, marjalers d'avior. També a Sóller i per tot el món la tardor obliga a sembrar llavors de tota classe, somniant en una bona anyada. Tota la nostra vida, tant d'agricultors com de menestrals, n'és una sembrada llarga de quimeres i fantasies, escampant llavors dels nostres "curriculum's vitae" (de les voltes que hem donat en la nostra vida), cercant feina, demanant treball. Milions n'hi ha dins Espanya apuntats a l'atur, per no tenir feina. "Menjaràs el pa amb la suor del teu front".

## Del treball surt el profit

Amb quanta il·lusió sembram en cada passa que donam, com si cada pas fos un solc que regam amb la suor del nostre front, per tal de que creixi i sigui lucratiu el nostre treball.

Quant d'amor hi dedicam en el nostre jornal diari.



Ara que, sense esperança, amb sous mal pagats, amb bregues entre els companys de feina, amb propietaris dictadors o directors que fan el treball impossible de resistir, l'anyada sempre se recull negativa, amb ganes de canviar de prat, és a dir, de lloc de treball. Certament la vida val més que el treball i el nostre cos val més que el vestit. Però no podem viure a les bones de Déu, de l'aire del cel, ni tampoc podem caminar despullats amb les mans buides. Els ocells no tenen rebost, un caramull de blat. Tampoc els arbres del camp tenen fàbriques que els vesteixin de branques i fulles. Emperò, els ocells se moren i els arbres se sequen, si el sol que crema durant l'estiu i el fred que congela durant l'hivern els suspèn de la gràcia, que la naturalesa dóna a grapades sense mida per a tot i a tothom, sense mirar a qui arriben els fruits de la terra, la llum del sol, l'aigua de les pluges, siguin bons o dolents.

## Tenir treball és un dret per a tots

Tenir treball és un dret per a tots. Deix apart aquells que no volen fer feina o volen menjar de damunt l'esquena dels altres. Per mi no és aquest el moment per entretenir-nos en ells.

La vida ens és per tothom un fet que hem d'admetre com "és així la vida" de forma inflexible i "la vida ha de ser així" però

d'una manera no tant inflexible; sabent, sí, que no som "animals-bèsties" i, molt manco, "déus omnipotents". Hem de caminar amb els peus a terra i guiar-nos amb altura de mires, raonant, discorrent amb cap i cor.

Dins qualsevol persona coexisteixen dos instints irreflexius, per naturalesa humana: per una part tots tenim el nostre temperament i per l'altra, l'enteniment que ens prové de la raó; de la cultura que hem rebuda; de l'educació que ens han donada; dels costums que hem viscut; de l'experiència bona o dolenta que ens ha tocat; de la inexperiència no comprovada. En una època normal, de pau i concòrdia, el poble, el país, la nació se sent tranquil i despreocupat entre aquestes dues tendències. Però per desgràcia del país, de la nació, del món actual, l'estat de corrupció, d'injustícies, de desigualtats, de mentides, de robatoris, de catàstrofes calamitoses, contradictòries al nostre seny, fan que els instints de maldat i bondat se trabuquin i s'enfrontin en una guerra freda, o no tan freda, mortal, amb assassinats de tota classe. Avui per avui, pens que és cosa impossible obtenir la pau mundial i la igualtat, essent-hi aquest l'impuls popular de l'anticonformisme que mou mig món contra l'altre mig, no deixant-nos estar segurs ni quan prenem un cafè en una Rambla. El clàssic grec, Sófocles, en el segle V abans de Crist digué: "A l'home batut i colpejat per una tempestat de dolors, tortures, fiblades per tots els costats, no li tengueu com si fes un crim, contradir-se". Estant les bregues, el desordre, la corrupció, la desraó, la pèrdua d'enteniment instal·lats en mans del poderosos substituïts i depravats que dirigeixen els 5 continents, Europa, Àsia, Àfrica, Amèrica i Oceania, suportarem tants naufragis en aquesta mar que enfonsa més de mitja humanitat que plora el martiri i que ens fa plorar als qui no podem posar remei.

## Visquem una esperança de bona anyada en aquesta tardor

Res hi ha més fàcil que refugiar-nos en l'esperança. La decepció ens ha fet incrèduls. Ara bé, l'esperança és un foc que no enlaira fum. Si el nostre món no ens deixa alenar és aquest foc que més que llum enfosqueix amb fum que ofega i caminant ens pegam, amb sempentes a ferir, moltes vegada mortalment. Sembrem sense cansar-nos tot el que poguem, amb bona llavor, en el tros concret del nostre redol, ja que els nostres braços, ni la nostra voluntat, poden arribar als cinc continents.

Vull acabar amb una cançó que cantaven els marjalers de Sa Pobla i jo la sentia cantar a mun pare, mentre sembrava moniatos en el tall "El Tancadet", voltat de síquies d'aigua salada i dolça, a s'Albufera:

*D'ençà que sa picardia  
a ha guanyat a sa bondat,  
no hi ha punt bo en el  
sembrat,  
ni bona anyada cap dia.*

**Agustí Serra Soler**



Parlem de cuina



# Cuina de tardor. Per les Verges, bunyols

Una de les primeres festes gastronòmiques de la tardor són Les Verges, una celebració de finals del mes d'octubre, on és tradicional la degustació de bunyols, tant el més típics de patata o moniato, com les lioneses, que tant podem fer fregides com al forn, i podem omplir-les de crema, nata o trufa.

Això sí, per arrodonir la feina a la cuina els hem d'acompanyar de sucre, mel, d'herbes dolces, moscatell, i cançons per a les al·lotes.

Aquí teniu algunes receptes per anar preparant aquests plats dolços, que ja queden pocs dies per a les Verges.

## Lioneses / Profiterols (de pasta choux)

### Ingredients

- 1 Litre d'aigua
- 800 grams de farina fluixa
- 400 grams de saïm o mantega
- 20 ous sencers no molt grossos
- Sal

### Elaboració

Posau a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest afegiu la farina (tota de cop) i deixau-ho coure uns 2 minuts sense deixar de remenar.



Llavors (i fora del foc i amb la massa tèbia, que no faci fum) anau-hi afegint els ous d'un en un sense deixar de remenar. Aquest punt és molt important.

Un cop afegits tots els ous, i amb l'ajut d'una màniga pastissera, podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm, i ja ho podeu coure a forn fort (190°C) uns 5 minuts.

Consell: una vegada que els teniu mig cuinats al forn, i abans de finalitzar la cocció, amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i els acabau de coure uns minuts més; així surt tot el baf de dintre i després de freds no queden aixafats.

## Bunyols de patata o moniato

### Ingredients

- 3 ous sencers
- 125 grams de llet
- 125 grams d'aigua
- 500 grams de puré de patata, moniato, o mesclat
- 500 grams de farina fluixa
- 30 grams de llevat de pa
- Un polset de sal
- 1 cullerada de saïm
- Oli per a fregir
- Sucre per a empolsar

### Elaboració

Mesclau tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, deixau-la tovar 1 hora a temperatura ambient o fins que dupliqui el seu volum.

Després feis unes bolletes amb l'ajuda d'una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent. Un cop freds podeu espolvorejar-los de sucre o mel.

Bona setmana i una abraçada des de Toledo. [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

**Juan A. Fernández**

