

Si pens és perquè visc

En primavera, 8 dies després de Pasqua: Eleccions

Els espanyols viurem en aquest any, 2019, l'esdeveniment d'unes «eleccions», havent de depositar el nostre vot, triplicat, en tres urnes; primer, elegint els governants del nostre país; després, els governants de ca nostra i; un poc més enllà, els de la Comunitat Europea, que de nosaltres aquests no en saben «ni me, ni perdiu». N'hi ha de per tot el món i cada un amb ideologia distinta. Ho farem dins primavera, a vuit dies després de Pasqua. Tot un emblema. No diré res nou que la gent no sàpiga, si afirm, que durant les dècades de transició democràtica, els ciutadans del nostre país hem afrontat governacions i governs ben distints, en caires completament oposats, i amb bregues internes i externes entre ells mateixos i, més encara, entre els mateixos partits, amb encontres tan forts que han fet que el poble ja no cregués en cap d'ells. Idò, què hem de fer? De cap de les maneres podem deixar-nos contagiar per la indiferència i incredulitat de l'ambient que respiram, aclucar els ulls i quedar-nos a casa, o anar-nos-en a la platja a pegar una

per no poder pagar la renda... Segons el meu parer tot això em fa olor de podrit, de gentada corrompuda, descomposta i desfigurada...

Si volem votar amb serietat, hem de capgirar la mirada i demanar-nos quines són les causes per les quals, cada dia, per places i carrers, el poble alça el crit al cel en protesta per no ser atesos en les seves necessitats, tan fortes i cruels, que no poden arribar a final de mes; quan d'altres n'hi ha que, sense fer feina, tenen els seus calaixos tan plens de doblers que no hi caben dins les seves cartilles en els bancs espanyols i els han de portar, ocults, als bancs estrangers, a palades, tots els dies.

Amiga lectora, lector amic, us dic el que pens, i el que em fa pensar és tot el que veig en els mitjans de comunicació; res no dic per posar-me a favor d'un costat o en contra l'altre. I, per acabar, si he de manifestar la meua sincera intenció escrivint aquest article, és que serà bo que el poble en veu alta digui la seva paraula pel bé de tots, apartant ideologies i radicalismes.



sota.

Tampoc, aplegades les mans, esperar el que Déu vulgui, asseure'ns al sofà i mirar la televisió després de les eleccions, distrets, comentant les pel·lícules, els actors de les quals seran els nostres polítics elegits entre baralles, debats, insults i vulgaritats infantívoles, impròpies de persones elegides per dirigir un país.

Jo no sóc cuiner, però menjo d'allò que es cou dins la cuina; no som polític, però toc les conseqüències, com tot el món, de les autocràcies imposades per cada govern. Tanta sort que, ara, el poble no calla tant. Pens que el poble per votar, abans de votar, ha d'analitzar, clarificar i porgar les mentides que hem viscut i meditar la situació present, emplaçant-nos fins a arribar a com serà el nostre futur i els de les nostres filles (les dones) i fills, de les nostres nétes (en la seva infància i joventut) i néts, de la dona. M'he entretingut en el nom femení, perquè ja basta de tanta extorsió, violació i assassinats contra la dona i de la dona. Déu meu, en quin món vivim! En aquests moments, ens interessa saber tota la veritat del que està passant en l'entremaliat dels que formen la cúpula de governs, poderosos i capitalistes, tenint arraconats els pobres, els aturats, els obrers mal pagats, els desnonaments trets de casa

La crisi que vivim està fonamentada en el capitalisme inhumà d'empreses interuniversals, europees i nacionals. Depenem de la voluntat dels grans del món, que fan del món la seva pilota; més encara, com en un camp d'esports, juguen a derrocar-se uns als altres, els «gols» dels quals i les derrotes sempre les pagam nosaltres, el poble que menja el pa amb la suor del seu front.

Posem les nostres mans, un dia que podem, per tal de dir plegats, que els espanyols no som una jogueta en les seves mans, que volem tenir cobertes les nostres necessitats, tan fortes i segures, alegres i amb tranquil·litat, que arribem a vells sense por i en pau, rodejat de l'amor de la família i del benviure del poble.

Dins primavera, després de Pasqua, eleccions: sigui, idò, una primavera sembrada de bona llavor; un estiu d'acollida del fruit que hem sembrat per a tothom; una tardor amb jubilacions generoses i fruídes; i un hivern en una Pasqua de reviu amb goig tot quant hem viscut orgullosos i victoriosos d'haver vençut el mal que mata la vida.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Un tast per la història de la gastronomia (VII)

La major revolució alimentaria de tots els temps

Si la setmana vèiem el que va significar l'arribada de les espècies del nou món, avui farem el mateix veient quins foren els principals vegetals que vàrem dur des de terres Americanes. I com que varen ser molts els vegetals nous, i no tenim espai per a tots, la tertúlia d'avui la centrarem en el que, al meu parer, han estat el que més han calat en la cuina mallorquina: la tomàtiga i les patates.

La paraula tomàtiga deriva del nahuatl: tomatl ; i va ser conreada fa centenars d'anys en el món precolombí, sent consumida com a plat o com a guarniment pels pobles antics americans. Després del Descobriment, malgrat ser una hortalissa molt abundant a Amèrica; a Europa va tardar molt a ser incorporada al receptari europeu. Hi ha una disputa sobre si l'origen d'aquest vegetal està en els Andes, on encara creix de forma silvestre però és de mida petita, o en Mesoamèrica, sent els mexicans els que l'haurien «domesticat» originant les espècies més grans que avui tots coneixem, i on va arribar a formar part important de la seva dieta diària.

Va ser un segle després del Descobriment, en la segona meitat del segle XVI, quan es va realitzar un estudi més profund de la tomàtiga. Felip II va encarregar al seu metge personal, Francisco Hernández, fer un catàleg de les plantes medicinals utilitzades en la Nova Espanya. No obstant això, de la tomàtiga aquest dóna informació poc fiable perquè confon algunes espècies. Refereix alguns usos medicinals d'aquesta planta, com el tractament de dolors de coll, de cap i d'oïdes. D'aquí la seva tardana acceptació com a aliment.

Un dels problemes que tenien a l'Europa precolombina eren les elevades dificultats per anomenar les noves espècies arribades d'Amèrica, principalment per la inexistència de referents europeus. Per exemple, a les tomàtigues, en arribar a Itàlia se les coneixia com a «mela peruviana» (melicotó peruà) i també com a «Pomi d'or» (poma d'or). A finals del segle XVI i principis del XVII, la planta perdé la seva condició ornamental i medicinal i passa directament a les cuines, arribant a consentir-se en senya d'identitat i element imprescindible de molts de receptaris.

En anteriors ocasions ja he dedicat algunes línies d'aquesta secció a la patata, però bé s'ho mereix conèixer un poc més d'ella; ja que s'ha esdevingut en un dels ingredients fonamentals de l'alimentació mundial, fent costat al blat, la soja i l'arròs.

Igual que li va passar a la tomàtiga, les primeres patates no tenien cap valor per als europeus, més enllà de la seva exoticitat. De fet li costà més que a les tomàtigues entrar a les cuines i hagueren de passar quasi 3 segles per ser acceptades.

Descoberta per Francisco Pizarro, i portada a Europa pels espanyols, li costà la seva introducció principalment perquè parts de la planta tenen cert grau de toxicitat, principalment les parts verdes i els tubercles sense madurar, presenten solanina, un glucoalcaloide amarg i tòxic. Aquest component també està present en les



tomàtigues, però la seva carnositat i color jugava a favor envers el clor marró i duresa de la patata.

A poc a poc, però, diferents circumstàncies van anar variant la percepció cap a aquest tubercle. La patata acabaria convertint-se en el producte americà més difós del món. Amb el temps, el seu consum transformaria a Europa posant fi a les fams periòdiques que assolaven a la població.

Brandada de bacallà

Ingredients: 400 g de bacallà dessalat, 30 cl d'oli, 10 cl de llet, 2 grans d'all, 1 patata, llorer, sal

Elaboració:

Preparam el bacallà, si és fresc, el podem usar directament i si està salat el dessalarem dins aigua freda unes 24 hores.

Posam una bona quantitat d'aigua a bullir en una olleta amb un parell de fulles de llorer.

Quan bulli amb força, submergirem el nostre bacallà i contarem 5 segons. Aturam el foc i el deixam refredar

El posam a escórrer. Ara aprofitarem l'aigua d'escaldar el bacallà per coure una patata sencera i amb pell. La tindrem uns 20 minuts, fins que quedi ben fluixa

Mentrestant, anirem esmicolant el bacallà i li traurem la pell i les espines, si en té. Ara, preparam l'oli i el posam en una pella a foc lent. Hi incorporam l'all tallat i deixam que aromatitzi l'oli. No ha d'arribar a fregir-se.

Reservar aquest oli. Ja tenim la patata cuita. La pelam, la feim a trossos i l'afegim al bol amb el bacallà esmicolat. En aquest punt hi incorporarem la llet calenta, a poc a poc i amb l'ajuda d'una espàtula, l'anirem integrant. A continuació hi anirem afegint l'oli a poc a poc i amb la batedora ho emulsionarem tot plegat.

Us ha de quedar una textura cremosa i untuosa. Tastau-ho de sal.

Aquesta crema la podem usar per a untar unes torrades, omplir unes greixoneretes de fang o omplir mitges patates cuites i buidades. És tradicional servir la brandada acompanyada de llesques de pa fregit.

També la podem gratinar amb formatge, malgrat això és optatiu.

Bon profit i bona setmana.

Juan A. Fernández

