

Si pens és perquè visc

La darrera paraula l'ha de tenir sempre el poble: «democràcia»

Dins la política que a hores d'ara vivim sols hi veim "tants de caps, tants de barrets", que s'insulten uns amb els altres; i la "Democràcia", que de nom resistim, es troba mutilada per totes bandes. La nostra "democràcia", en el Senat, en el Parlament, en els polítics, no ha arribat fins al fons ocult, corrupte i suspicac de les estructures econòmiques en les caixes plenes de robatoris dels qui manipulen les riqueses del nostre país, punt central a on s'hi troba la part vital del bon viure que el poble necessita i vol; dit amb altres paraules: la butxaca d'aquells que tallen les llesques de pa, del pa de cada dia que necessitam, margina a milions de persones, tenint-les arraconades dins un petit cercle de



producció pròpia i de consum, engrandint la pobresa de forma mortal, engrandint la riquesa de manera que faran que el món passi per ull.

I, això sense detallar la corrupció fabulosa i prodigiosa, del favoritisme llegendari de nepotisme, de portes giratòries, d'aliances il·legítimes, clandestines i secretes per arribar a una governabilitat sospitosa i de vicis, que arreu del món són un escàndol que provoquen una incredulitat tan alta en contra d'ells que ja no ens fiam de res, ni de ningú. Déu vulgui que acabem amb aquesta idea que ja la tenim fixa.

És escandalós tenir tants exgovernants tancats dins la presó per haver explotat o enganyat el poble, robant al poble; i, més encara, que tants en quedin asseguts als bancs dels acusats, amb probable camí d'empresonament pels mateixos pecats. En conseqüència, davant els nostres ulls, cada dia noves notícies de descomposició i podridesa, d'immoralitat que ens obliga a pensar que la "democràcia" s'ha convertit en una espècie de patrocini i sosteniment de defensa institucional al servei del capitalisme i de l'economia globalitzada, en caràcter de nepotisme-liberal, d'ordre mundial, en contra del poble, càstig immerescut, abusi, injust.

Dia 28 d'abril, en 15 dies, el poble votarà, i, sí, dirà la darrera paraula; participarà, políticament parlant, a través d'una votació personal, lliure, democràtica, en cada redol,

poble, ciutat per tot el país; però la nostra paraula ens la demanen sols per delegar els qui volem que ens governin. En aquests moments, en aquestes tres setmanes de Campaña Electoral ens són obligats aquests interrogants a consciència: seran burocràtics?, seran mentiders?, atacadors contra els nostres drets?, o, honests?, atents a les necessitats del poble?, imparcials?, retornaran el bon nom a la política?, podrem fiar-nos d'ells?

Volem pau, no volem, cada dia sentir repicar les mateixes campanes que ens anuncien que dins la nostra política es cala foc; volem governants que es preocupin de nosaltres i no volem que a nosaltres ens obliguin a defensar-nos perquè els governants, amb baralles internes, escapolen la nostra llibertat i els nostres drets.

És una pena que:

Sembla que els governants, els polítics professionals, els que viuen de la política i els seus aliats vegin en mala cara tot intent de rompre l'exclusiva del seu poder, per ells poder seure a les confortables i ben pagades cadieres del Parlament, o del Senat, o del Col·loqui Europeu; per ells és forma obligada fer oposició, amb raó o sense raó, contraposició obligada i imposada (el seu nom ho diu), per partit, abonada pel poble. La forma de dictaminar camins oberts al bé del poble, discutits i vistos des d'interessos diferents, constitueix una actitud antiquada, no sols perquè eternitza el domini de la classe política damunt el poble obedient, sinó perquè és cosa que es veu a les clares, que els polítics no sols no ens han resolt els problemes vius i vitals que viu el poble, sinó que més bé ens la compliquen. La societat actual no pot més dels abusos que ens amarguen els polítics i capitalistes.

El que el poble vol és una transformació qualitativa de la democràcia que permeti la participació del poble i que el poble intervengui normativament en la seva vida diària, progressiva dins el bé, que no estigui fermat per tantes barreres, amb figuració estatal i autonòmica, respectant tradicions i fantasies, llengua pròpia, cultura i educació. El poble no vol ser víctima de la vulgaritat i ignorància, de la insubstancialitat i incultura de certs polítics i poderosos.

Vull ser optimista; pens que per superar l'estat actual d'obsessions i oi que obliguen el poble a un mal viure, recobrem forces suficients per lluitar contra grups, contra els grups polítics, que de la política n'han fet un camp de futbol a on els futbolistes guanyen milions, jugant amb els peus i l'únic propòsit intel·lectual, que tenen, és com fer "un gol" a favor del seu partit.

"NIMIUM BONI EST POPULI CUI NIHIL EST MALI" = Molt té el poble de bo, quan no té res de dolent contra ell (Enni),

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Cuina de Pasqua



Era costum antigament al llarg de la Setmana Santa passar-la a pa i aigua. La gent només menjava una mica de pa per dinar i bevia un poc d'aigua sense tornar a menjar res fins a l'endemà a migdia. Pel Dijous i Divendres Sant hi havia qui feia les quaranta hores, és a dir, dejunava al llarg dels dos dies. El xot era la carn típica de Pasqua i a moltes cases compraven un xot per fer fer les panades i la resta de plats durant aquests dies.

A les cases amb infants se solia fer una guardiola des de Nadal ençà, que era trencada amb solemnitat el Dilluns Sant per tal de poder comprar el xot de Pasqua.

Després, les famílies anaven a les fires del bestiar a cercar l'animal. L'horabaixa de Divendres Sant els matadors es passejaven pels carrers anunciant els seus serveis amb un crit força característic «Pell de xot». D'aquesta manera ells mataben el xot que quedava a la casa i s'enduien la pell per a encurtir llavors.

A partir del Dissabte Sant era quan la gent feia les panades, el plat salat que és el més característic de Pasqua a Mallorca. (La setmana que ve us donaré la recepta).

La panada porta normalment carn de xot, farina, saïm i un poc de sobrassada... Però també hi ha altres variants que hi incorporen verdures, carn d'altres animals, peix... Les panades eren també el menjar més esperat entre la gent un cop iniciada la Pasqua Florida. El fer panades i menjar-les anava associat a la bauxa, al cantar, al divertir-se i fins i tot al festeig dels enamorats.

El Diumenge de Pasqua o Resurrecció, després de l'ofici i de la processó de l'Encontrada, era típic anar cap a cases a berenar de frit de Pasqua, que és el frit que duu fonoll, faves, grells i pèsols.

Uns dels primers dolços de Pasqua que es preparaven a l'illa són els rotllos. A partir del Diumenge del Ram era tradició que els padrins joves compressin als seus fillols un rotllo. El rotllo es fa amb ous, saïm, oli, llevat, llavors d'aiguarent, sal i sucre al qual se li dona forma de roda. (La setmana que ve us donaré la recepta). Quan és cuit s'hi enganxen confits de colors.

Antigament el Dijous Sant es veien els infants passejant pels carrers amb els rotllos passats pel cap a manera de collar. Els infants el rebien fins que feien la primera comunió.

Una altra elaboració dolça pròpia d'aquestes festes són els confits que les caraputxes reparteixen al llarg de les diferents processons. Antigament era costum obsequiar als infants que participaven a les processons vestits d'angelets o les nines de Maria, amb rotllos o paperines plenes de confits. Es feia creure als infants que els confits eren el fruit d'un arbre, la confitera, o bé que venien de mar enllà en barca. Quan els infants en demanaven més dels que se'ls

havia donat els hi deien que la barca s'havia enfonsat o que la gelada havia fet malbé la collita. També era costum que els fadrins que festejaven regalessin a les enamorades paperines de confits posades dins un mocador de seda. La quantitat de confits solia estar en relació amb el temps que feia que festejaven.

Aquesta pràctica fou reprimida al llarg del segle XVIII.

Una recepta que no podem deixar de banda són els rubiols. Farina fina pastada amb oli, saïm i ou; doblgats amb forma semicircular, que van farcits de brossat, de confitura de cabell d'àngel... I si es parla de dolços, no es poden oblidar els crespells, que són unes galletes en forma de cor, d'estel, de peix... Tot i que a gastronomia dolça no s'atura aquí, sinó que hi ha molts altres tipus de coques que es feien a diferents pobles.

Un altre plat propi de l'època és la mona de Pasqua. Tot i que majoritàriament la mona de Pasqua es compra a les pastisseries i està feta de xocolata, no a tot arreu és així. En molts indrets la mona és un pastís que cadascú fa a ca seva i que no duu xocolata, si no que compta amb la presència d'ous durs, tal i com indica la recepta tradicional. La mona o coca d'ous s'havia fet amb ous encastats a la massa, en nombre igual a l'edat del fillol a qui anava destinat.

La presència d'ous acosta la nostra Pasqua a la d'altres pobles d'Europa, on s'usen ous pintats i sovint amagats per la casa o pel jardí perquè els nins i les nines de la casa els trobin. La mona, la va a cercar el fillol a cal padrí o padrina, o bé són els padrins que la porten. Aquesta tradició de la mona de xocolata és una tradició importada recentment, ja que a la Mallorca d'antany era més propi que els padrins joves regalessin el rotllo als fillols. Un altre dels plats característics de Pasqua d'un temps eren els flaons. Aquests dolços varen ser citats inclús per Ramon Llull al Blanquerna. Però cap als anys 50, tal vegada coincidint l'evolució natural amb el Boom Turístic, i el canvi econòmic i social de les illes; aquestes tradicions s'han anat perdent i ara sols trobam de Setmana Santa panades, rubiols, crespells, poc més. Dubto mols que encara a alguna casa s'hi pugui berenar de frit.

Bona setmana i ens trobam d'aquí a set dies. Envieu els vostres comentaris, dubtes o receptes per a compartir a parlemdecuina@hotmail.com o visitau la web www.cuinant.com

Juan A. Fernández

