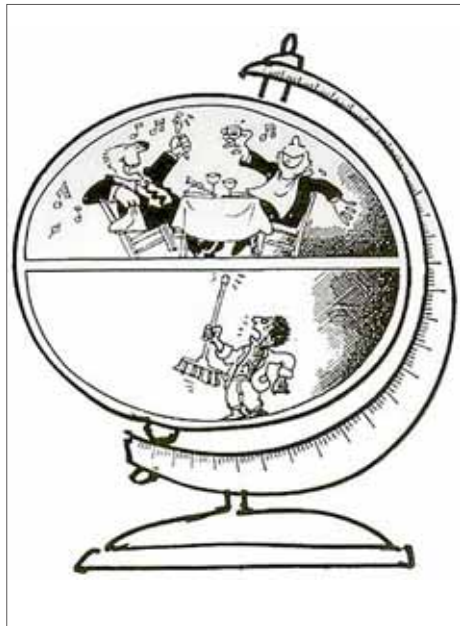


Si pens és perquè visc

## “L'afavoritisme” d'avui se'l reparteixen els qui no necessiten de favors

Que els amics ens omplin de favors per amor, per el mèrit de la nostra bondat, per donar-nos la mà quan la necessitam, és la virtut més humana. Tant és així, que hi ha favors que no es poden pagar. Ara que “l'afavoritisme”, quan aixafa el bon conuiu, quan corromp la justícia i retira el bé perquè governi el mal, és l'eterna fustigació de la humanitat. El nostre món, avui, està desequilibrat a causa de l'afavoritisme”, que empesta els cinc continents.

Avui se'ns fa impossible creure en la bondat; en el mereixement de càrrecs finançadors; en una justícia firmada i sospesada amb balances equilibrades; en la lògica de costums tradicionals populars, manejades, mercadejades. La mentida i la falsedat ens governa, essent el govern el primer en no complir les lleis.



El món viu en guerres desiguals: a uns països guerres disfressades amb màscares distintes segons els seus interessos; a uns altres en guerres de cara destapada, amb bassiots de sang per totes parts, amb gent morta de fam corrent pels carrers, amb descampats replens d'infants plorant la pesta que pateixen.

Tot és aparença, enganyós, colltort. Tot se compra i tot se ven. Els mercats són una competició continuada. Les consciències dels jutges, remirant-nos algunes de les seves sentències, són (per segons qui) untades de mel i sucre. Els milions, que se gasten els partits en les campanyes per votar, revelen que molts electors són subornats, comprats. La variació dels preus en les coses vitals, en les cases familiars, en l'educació i en la salut demostra que res no té el seu valor, sinó el cost imposat pels qui tenen la paella pel mànec.

Se compren els permisos d'empreses; les cadires de directius; solars i obres de construcció “a dedo”, quedant-se sense donar profit o abandonats..., posant-se el guany milionari en caixes fortes i silencioses en el primer o segon món, a on no hi arriben ni els impostos dels nostres jornals, ni l'IRPF dels treballadors i

pensionistes.

Volguem o no volguem, la televisió i els mitjans de comunicació ens obrin els ulls. No es pot comprendre com el món ha caigut tan degradat, repugnant, covard davant tanta immoralitat i criminalitat i, quedar-se mans aplegades.

Els doblers són els déus que adoram agenollats. En ple sol vivim a les fosques. Potser, viure en un redol de bellesa i de pau, com és Mallorca, Sóller, ens fa veure amb pena i desconcert tanta calamitat en el món. Ens fa plorar als qui aguaitam amb consciència i cor més enllà de ca nostra. “Si pensam és perquè vivim”. I no podem deixar de pensar sobre allò que veim, i se veu a les clares.

Fa oi veure els capitalistes sense cor fer ostentació de les seves riqueses robades, o, al manco, engreixades amb la suor mal pagada d'obrers. Fa oi veure'ls tan superbs, orgullosos, altius, connotant el menyspreu que tenen envers del altres, sobre tot en la conducta, en els gestos i en la condició de superioritat. Els considero persones sense vida compassiva, envoltats de merda que put per la seva immoralitat. I ho dic perquè així ho pens: les seves rialles són falses, no són fresques. Potser que aquests me facin més pena mental que els qui me fan pena per tanta misèria. No estimen ningú.

Quan veig aquest gran teatre del món, hi veig un clot abismal ple d'impureses que mai no es podran dessecar, ni esborrar. Diré més i pens: aquells que podrien fer un país de pau i bona convivència s'estavellen contra aquesta roca dura d'una societat a on creixen tota classe de maldats, crims, guerres, dones, esposes o parelles assassinades, infants-jovenetes assetjats, drogats, vicis, inseguretats a tota hora i més en grans festes amb multitud...

Si, per una banda, estic estorat, meravellat, enlluernat davant la tècnica i la ciència, per a mi miraculosa, prodigiosa, mai no somniada, utòpica del nostre temps; per l'altra, me sent desencaixat davant un món dolent, vil, perillós, inclement, criminal.

Crec que sols pot capgirar-se tal discondança i caos equilibrant tanta distància entre rics i pobres; esbordellant els “afavoritismes” i diferències entre governants i poble, fins i tot en la paga seva i nostra mensual i anual; entre comandar i obeir; entre home i dona; entre el lladrageix dels que poden pagar un bon misser, que se saben totes les mentides del diccionari dels rapinyadors i el robament dels qui no coneixen més que l'advocat d'ofici; entre tu i jo... Units vencerem.

Cavil·lant crec que hi ha una mà negra que juga amb nosaltres com “pepes” de cartó i fa de tota la humanitat la seva pròpia fàbrica, el seu negoci, la seva propietat...

No ho volguem de cap de les maneres. Nosaltres no som comprables. Nostre valor és Amor, i l'amor no té preu. L'amor vol viure en pau.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## Diferència entre tapa i aperitiu i xurros de patata i formatge

Es pot definir “aperitiu” com la beguda, generalment alcohòlica, que es pren abans dels menjar per estimular la gana. Aquestes begudes poden ésser els vermuts, vins de Xerès o alguns còctels, etc.

De la mateixa manera, se li dóna el mateix nom a les elaboracions culinàries que se serveixen al costat d'aquestes begudes, per tant, estan estretament vinculats al servei de begudes i menjar en petites quantitats a l'hora de servir aperitiu. Es tracta doncs aquest concepte, d'un servei previ al menjar on la feina és la de distreure el comensal en el moment previ al menjar. Sol servir-se aquest en la mateixa taula, quan es tracta d'un servei normal en un restaurant, tot i que és cada vegada més freqüent fer-ho en sales a part quan parlem de menjars especials, com és el cas dels banquets, on es tracta de donar una benvinguda i esperar així als amfitrions, d'aquí la denominació “Copa d'Espera” o “Copa de Benvinguda”. Aquest tipus de servei d'aperitiu ha desembocat en un altre tipus de concepte, com és el “Vi Espanyol” o “Cocktail”, on no només se serveixen aperitiu variats, tant freds com calents, sinó que també se serveixen una llarga oferta de postres en petites porcions, que constitueixen així el conjunt global de l'oferta prescindint, a vegades, del servei de menjars a taula.

A l'altre costat de la comparativa tenim el concepte de “tapa”, que neix a Espanya en les tavernes per acompanyar els vins, cerveses, etc., i es tractava principalment de racions o degustacions d'embotits. Els primers es servien directament damunt la copa de vi, actuant com a “tapa”, perquè el vi no perdés els seus aromes. Aquesta tapa va evolucionant i avui dia, es denomina tapa a la porció de menjar que acompanya una beguda gairebé sempre alcohòlica. Així les coses, els conceptes Aperitiu i Tapes es podrien classificar com a sinònims, encara que els seus orígens són diferents, sent els aperitiu típics de la cuina internacional i les tapes ho són de la cuina espanyola. També podem dir que la “porció” de tapa es subtilment més grossa que la de l'aperitiu.

Darrerament ha sorgit el terme “Tapeo” o “anar de tapes”, terme genuïnament patri. També dir que les tapes són presents a totes les cuines regionals espanyoles i són una part molt important i representativa de la gastronomia tradicional de cada lloc, essent els bars els llocs que constitueixen tota una institució al nostre país com a lloc de reunions al voltant de la beguda i la tapa. Els aperitiu són quasi exclusius dels restaurants.

Aquest dos termes, però, competeixen amb altres semblants, tal vegada encara no molt famosos, però si que són presents a la cuina tant nacional com internacional, com són:

- **Finger Food:** Literalment menjar de dit.
- **Refrigeris:** Menjar en petites racions, majoritàriament elaboracions fredes bones de menjar.
- **Pinxos:** Petites racions cuinades servides sobre una llesca petita de pa i subjectades



amb un “pinxo”.

- **Entremès:** Elaboració de la cuina clàssica, ja quasi en desús, compostos de varies elaboracions fredes i calentes, embotits, olives o envinagrats que es serveixen al principi del menú. Quasi sempre porten ensaladilla russa, croquetes i espàrrecs.

- **Vermut:** Petita ració de menjar servida amb una beguda alcohòlica que es sol prendre abans de passar a taula. Sovint sols són olives, envinagrats o fruits secs.

- **Snack:** Igual que l'anterior i compostos per fruits secs, sandvitxos, patatilla fregida i semblants.

D'aquesta manera hem vist que el mateix concepte d'elaboració per entrar en gana, pot presentar bastants de matisos en funció de l'ocasió o les nostres necessitats. Acabarem la sessió d'avui amb una recepta que podria encaixar perfectament en tots els conceptes anterior.

### Xurros de patata, formatge mallorquí i mostassa

**Ingredients per a quatre persones:** 400 gr. de patates en puré, 2 rovells d'ou, 50 gr. de farina fluixa, 15 gr. de formatge ratllat, una cullerada de mostassa, sal, pebre negre molt i oli d'oliva de Sóller.

**Elaboració:** Preparam el puré de patata (no massa líquid) i el mesclam amb els rovells d'ou, la farina, el formatge ratllat i la mostassa. Salpebram al gust i remenam bé fins a obtenir una massa homogènia. Omplim amb ella una mànega pastissera amb una boquilla d'estrella i ho deixem reposar al congelador 10 minuts perquè prengui cos. Mentrestant, omplim una paella amb oli d'oliva fins a la meitat i la posam a foc mig alt. Deixam caure tires del puré sobre l'oli calent, amb suavitat per evitar esquitxades i cremades. Giram de tant en tant quan la part inferior estigui daurada i fregim per l'altra cara abans de retirar. Escorrem l'excés d'oli i servim immediatament.

El truc esta en aconseguir un puré de patates cremós però sec. Ho podem comprovar si en tocar-lo no s'aferra a ses mans. També l'hem d'escórrer bé.

Bona setmana.  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

