

Si pens és perquè visc

Els governables cerquen pactar-se en un diàleg contra un monòleg

Deixau-me que converteixi el meu article quinzenal en una configurada i somiada classe, com les que en temps passat donava en els col·legis als meus estimats alumnes, simulant-me que me pregunten:

- Per què, fa mig any, hem de tenir un govern en funcions amb tants enfrontaments entre governables que ens obliguen a haver de fer unes noves eleccions?

- Estimats alumnes, idò, us ho diré. I ben clar.

Els nostres "governables", els elegits per formar el nou govern, cerquen fer pactes dialogant entre sí. Per ésser més gràfic i que més m'entengueu, us diré que ho fan en una sala on el trespol tremola. Molts d'ells (no dic tots) ni tenen la consciència tranquil·la, ni les mans netes, ni és noble el seu cor; van amb segones intencions, diuen mentides, disfressen les paraules, i tiren cap a les seves conveniències; pensen que, asseguts en una cadira governamental, podran ser xucladors del patrimoni del poble i que tendran la vida guanyada i multiplicada per mil, fins que se morin.

Si "diàleg" és una forma discursiva caracteritzada per l'intercanvi d'idees, sovint contraposades i personalitzades entre dues persones, o més, per arribar a un acord,



és un fracàs convertir el diàleg en un monòleg, convertint els problemes a resoldre en murs insuperables, interessats, separatistes, que tanquen les portes amb pany i clau i el cavall de batalla se fa més ferotge.

Aquestes explicacions que us dono, tenint a davant la nostra vista els "governables", mesos i mesos discutint, conversant, reunits, rentant la cara a tot el país, ens porten a pensar que bona part dels governables no tenen coneixement de la crua realitat de milions de famílies sense treball, ni casa, ni doblers per pagar el "copago" dels medicaments. Ninets hi ha en moltes cases que ploren del matí fins al vespre, vora ells els seus pares.

Les propietats ambientals i les condicions perverses en que vivim, si no són resoltes per persones que tinguin el cap clar i el cor net, serà difícil que el poble pugui superar la greu crisi.

Totes les Autonomies tenim una organització pròpia, determinada per factors econòmics, geogràfics, turístics, polítics, tradicionals, culturals, de llengua materna, que ens donen una forta empenta i que ens caracteritza. I, encara que el món s'enfonsi i que les estructures canviïn hora per hora, és

tònica general en totes les societats autònomes amparar-se a configuracions heretades i viscudes, festejades amb solemnitats patronals.

Quan els governants no s'ajusten a les noves condicions externes del poble amb noms i llinatges, és quan la gent surt al carrer amb renous i confrontacions, i el seu comportament és inestable.

Fingint, en aquest escrit, sentir-me professor davant alumnes, ells i jo demanam al nou Govern que:

No se faci ric damunt l'esquena del poble; s'enfronti als problemes de tots els ciutadans; posi mà, per posar remei, damunt les necessitats dels dèbils; activi generosament els hospitals; augmenti les pensions dels vellets; no s'engrandeixi el seu sou i rebaixi al mínim els jornals dels obrers; no estanqui l'ensenyança als col·legis; obri cases als desallotjats; dialogui amb el poble; faci que els rics deixin d'ésser dèspotes i es converteixin en bones persones de cor ample i mirada amorosa i que, per ser ells rics no ens facin pobres a nosaltres.

El món està en peu de guerra, les notícies de cada hora són inquietants, quasi sempre, des de la depravació dels que ens dirigeixen i manen les nostres lleis de comportament,

vitals pel nostre benestar. Els qui ens demanen ser bons en tot i que paguem deures i primícies a l'Estat, són els més dolents i corruptes, robant-l'hi a palades els bitllets de 500 euros, escampant i semblant pesta allà a on volem viure en pau. Segons les informacions que ens donen els mitjans de comunicació tenim, mundialment parlant, uns governants podrits.

Ara que, demano al nou

Govern que el primer dia d'autoritat governamental se faci tot d'una aquesta pregunta: "Què li passa a la nostra societat? Per què?".

De peu, entre els meus suposats alumnes, per acabar els dic:

-Déu faci realitat nostra esperança d'alliberament de tanta misèria i de tanta inhumanitat; que s'enterrin per sempre les exorbitants riqueses, i encara més, les nascudes de les entranyes del treball del poble; que morin els poders que maten la bondat de l'home; i, que, ja mai, tinguem cap govern dins del qual neixi i creixi la corrupció.

El món està corromput, segons ens ho diuen les llistes obertes dels paradisos fiscals.

Estimats alumnes, refets dins la meua memòria: dins pocs temps, penso, ens donaran la papereta de la nota del nostre examen. Espero la nota més alta, un 10, un "meritissimum cum laude", "un molt ben merescut amb alabances", un nou govern que estimi el poble i que el poble l'estimi, una senyal que serà bo.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Una paella ben saborosa. Es Turó. Sóller amb els refugiats

No se si és un tòpic, però com molta gent diu (parlant de concursos i sorteigs), "jo mai guanyaré"... Bé... ara ja no ho podré tornar a dir, ja que per sa Fira vaig guanyar un dinar per a dos al Turó de Fornalutx a la tómbola solidària que recollia ajuda pels refugiats, de la plataforma "Sóller amb els refugiats".

Doncs si, mai em tocava res, i a sobre lo poc que me toca és un dinar... Ja us podeu fer una idea de lo ràpid que ses meves cametes es varen enfilar per sa cooperativa per amunt, fins al poble veïnat.

Un dissabte ben clar, unes vistes increïbles, un servei de 10 i una paella ni massa seca, ni massa sucosa (el punt perfecte que a mi m'agrada). Feren de la visita al Restaurant Es Turó (com sempre) una grata experiència. Així que ja ho sabeu, si voleu gaudir d'una variada carta de cuina feta amb seny i d'un lloc idíl·lic; cap a Fornalutx, que hi falta gent.

I com no podia ésser d'una altre manera, la sessió d'avui l'acabarem amb dos plats d'arròs. Uns plats molt rics en nutrients, clars exemples d'una dieta mediterrània variada; i si a sobre sou un grapat que feis tertúlia mentre l'arròs fa xup xup; que més podem demanar?

Ingredients per a una paella per 5 persones

- 250 gr. de carn a daus (conill, llom, pollastre).
- 250 gr. de peix i marisc (llagosta, gambes, cranc, musclos, escamarlans, rap, lluç, bacallà).
- 5 tasses rases d'arròs.
- 1 pebre.
- Fons blanc o aigua.
- Brou de carn en pols en el cas d'utilitzar aigua.
- 2 carxofes.
- 100 gr. de mongetes fresques trossejades.
- 100 gr. de xícols frescs.
- 100 gr. de mongeta plana.
- Julivert, all.
- Safrà en branca.
- Tomàtiga triturada natural.
- Pebre vermell dolç.
- Oli.

Elaboració

- Un cop netes totes les carns i la verdura ho trossejarem tot convenientment.
- Amb una mica d'oli daurarem a la paella el marisc i el peix, que reservarem per més tard.
- En la mateixa paella daurem la carn assaonada i una vegada que aquesta estigui daurada afegirem el pebre vermell dolç, la tomàtiga i la resta de verdures. Seguit ofegarem l'arròs i afegirem el líquid (el



doble que d'arròs).

- A mitja cocció hi afegirem la picada, el safrà i el marisc i peix reservat.
- Rectificar de gusts i coure a foc lent.

Arròs negre (ingredients per 5 persones)

- 250 grams d'arròs.
- Un bocí de panxeta.
- 3 sípies fresques i les 3 seves tres bosses de tinta.
- 1 ceba.
- 100 grams de tomàtiga natural triturada.
- Picada.
- Oli d'oliva, sal, pebre bo dolç.
- Un grapat de verdures variades per persona (carxofa, mongetes, favetes).
- Brou de peix o aigua.

Elaboració

- Netejau les sípies i amb molt de compte treure'ls les bosses de tinta. Tallau a trossets petits les sípies. Picau fi la ceba.
- En un morter picau els brins de safrà juntament amb la picada d'all i julivert.
- Netejau les carxofes i tallau-les juliana fina.
- Netejau les mongetes i els tirabecs i tallau-los molt fins.

En una paella sofregiu la ceba i les sípies, quan es comencin a daurar afegiu-hi les verdures, després la salsa de tomàtiga i deixau coure fins que s'evapori l'aigua. Assaonar.

Afegir l'arròs i ofegar 2 minuts, afegir aigua o el brou (el doble que d'arròs). Afegiu les bosses de tinta i continuau com una paella normal. Recordau a afegir-hi la picada abans de finalitzar.

Bona setmana i bona jornada.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

