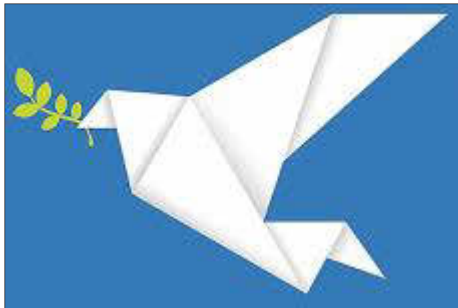


Si pens és perquè visc

La «meva» memòria històrica, dins el temps en què vivim

Quan -jo- vaig obrir els ulls als sentiments fermats al meu redol i vaig fer ús de la raó d'infant, no tenia encara sis anys. Espanya entrava dins un estat de guerra. A Sa Pobla, el meu poble, així com ho record avui, no hi vaig veure cap situació de revoltes i d'empentes bèl·liques, que hagin quedat gravades dins la meva memòria, de pànic, d'armadura alçada, forçant-nos a entrar dins ca nostra amb por i quedar-nos-hi tancats amb pany i clau. Tan sols l'absència del meu estimat germà Pau, -13 anys major que jo-, que servia la Pàtria en un veixell, «Velazco Ceuta», en aigües del mar Mediterrani, em deia que, molt enfora de ca nostra, la guerra feia destrosses i bombardejaven pobles i se mataven uns amb els altres.



Si vaig ser un infant de la «post guerra», no m'hi sent marcat, ja que Sa Pobla era anomenat «el rebost de Mallorca». Jo, amb altres ninets del poble, acompanyàvem a les cases dels pagesos poblers la gentada que hi venia per compar-hi queviures. Sempre queia una torna, dins les nostres mans, d'un velló (25 cèntims d'una pesseta). Però, sí, un fet m'ha quedat ben arrelat dins mi, que record emocionat, és aquest: Ja més grandet, no molt més, de 8, 9 i 10 anys, essent cantadoret de la Parròquia pobra, vestit amb sotana vermella, en filera llarga, en el primer escaló, que fa de replà a l'escalonada que puja a l'altar major, agenollats capellans i escolans, davant el «Santíssim Sacrament» exposat, tots els capvespres dels diumenges, cantàvem, amb tot el poble, la «Lletania de tots els sants», demanant la pau. D'aquesta pregària, quasi és l'únic que me faig memòria, «De la pesta, de la fam i de la guerra alliberau-nos, Senyor». No comprenent tota la seva realitat, us ho dic amb certesa, se'm clavava al cor. En aquest moment que vivim potser sigui necessària aquesta petició. Nostre món, alborotat en tots els sentits, viu en «estat de guerra» per cada costat, amb inseguretat aquí i allà. Estam governats per l'arbitri d'una minoria baix el poder dels quals està el tresor i la hisenda pública; dominen les autonomies, les magistratures, el senat, la paraula, la justícia, les sentències; els pobles, els obrers, les lleis del trets dels ciutadans, el treball, els impostos, les pensions, els hospitals, les escoles, la dependència dels invàlids... tot està totalment dins les seves mans. El poble està aclaparat per totes parts. Mentrestant, el botí de les guerres, que tants de llocs pateixen i, que d'elles en fugen per refugiar-

se, morint ofegats abans d'arribar, se'l reparteixen els capitalistes i uns quants més. Els homes no ens comportam com a vertaders homes. La terra no mira el cel, cosa que ens és natural. Les forces dels qui governen i dels seus consellers foraden la terra amb direcció cap a un conviure infernal.

Les rancors, les artimanyes tramposes de la diplomàcia, l'ofec de les cares girades, les besades i abraçades traïdores entre els polítics, formen la seva essència, que ens han portat i ens porten a una guerra de fets. Mig món va contra l'altre mig món. No semblen camps de batalla tantes manifestacions, insurgiments, tirats al carrer, destrossant tot quant està al seu davant, lluitant, com animals ferotges, el públic i els policies? La llibertat trastornada en llibertinatge ens fa esclaus, de tal manera que tots semblam ser delinqüents. Camps esportius custodiats per milers de policies; prevenció per tots els carrers per por d'una moguda mortal; aeroports on te registres les entranyes.

Dones maltractades, assassinades; violacions d'infants innocents; pederastes arreu, arreu; acosament de menors dins els col·legis, lladres dins les apotecaries... Cada dia se'ns anuncien nous casos de corrupció. S'enterren els nostres bons hàbits; s'enverines les venes de nostra joventut; les nostres platges infectades de gateres i de renous que ens criden a un to d'alerta; l'aire de corrupció s'ha estès àdhuc a ca nostra. Què trist veure dins la presó Presidents del nostre Govern a qui tu has besant les mans, o... la cara!

Jo deman al nou govern i li dic: Teniu molta feina a fer. Si realment voleu pau entre nosaltres haureu de reconstruir arreu, arreu la dignitat de l'home de cap a peus, haureu de defensar la veritat dins els governs mateixos, dins els jutjats, dins els Ajuntaments...; desterrar la mentida d'una vegada per totes; haureu d'ensenyar i deixar ensenyar amb sabiduria i seny; arrancar d'arrel els corruptors i corromputs, -traient de les seves caixes els doblers robats, que de retornar-los s'acabarà la crisi que patim i se pagarà tot quan deu el poble-. Compartiu les responsabilitats, sense dictadures, ni mentides disfressades. No us faceu rics damunt l'esquena dels ciutadans. Posau pau. Amb pau el poble ho té tot. L'equilibri entre els homes i la naturalesa és el fonament real de la pau. Aquesta tasca mai no és completa, cada dia és nova i se renova amb successos inesperats. Potser demani al nou Govern una utopia. És per això, que és treball entre tots els que volem un món millor. Construir la pau sols els homes de pau podem. Treballar per construir un món millor dona felicitat i esperança. A la tasca, idò, des d'avui. L'obra és de tots.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Peixos de temporada (II). Raor

Tal i com ja vérem la setmana passada, aquesta seguirem descobrint alguns peixos de temporada. Avui toca als raors (xrichtys novacula), que darrerament han estat anomenats com el peix més car del mercat.

Curiositats del raor

És un peix que té un període de veda, ja que s'ha de preservar, perquè sense estar en perill d'extinció, sí que és una espècie vulnerable.

Els mascles, que poden arribar als 30 centímetres són més grossos que les femelles.

Viu a bancs d'arena i si es troba en perill es pot enterrar per cercar protecció.

És molt preuat a tot l'arxipèlag, però és a Eivissa on gaudeix de major popularitat.

Entre l'1 d'abril i l'1 de setembre està prohibida la seva pesca.

La seva carn és molt delicada, per això el que és millor són coccions curtes i a foc viu. Tradicionalment se sol consumir fregit amb mantega.

Aquesta vegada, per cercar receptes de raors, he tirat de bibliografia, i la veritat és que es nota que és un peix ben valorat perquè són moltes les cuineres i cuiners que en ressalten les seves qualitats amb savoroses elaboracions. Trobam raors fregits al llibre de Caty Juan de Corral «Cocina Balear» de 1984 (ed Sa Nostra); raors amb esclata-sangs al llibre Les Cuineres de Binissalem (2012. Documenta Balear) i Caldereta de raors (la cuina del peix al parenòstic mariner. Bep Al·lès Salvà .2016).

Raors amb bolets

Ingredients:

Raors escatats i nets

oli

patates

tomàtigs de ramellet

alls

sucrer

llorer

bolets

sal i julivert.

Elaboració:

Fregim les patates a làmines i els retirem l'excés d'oli amb paper de cuina. Fregim els raors i els col·locam sobre les patates perquè aquestes vagin agafant el gust del peix.

D'altra banda, elaborarem una senzilla salsa de tomàtiga aromatitzada amb l'all, sal, sucre, oli d'oliva i la fulla de llorer. Quan estigui gairebé a punt, li incorporarem els bolets tallats a trossos petits i les deixam cuinar al costat de la salsa. Incorporam la salsa al peix i les patates i hi afegim una picada d'all i julivert per sobre. Gratinam al forn durant uns minuts i llest.

Raors fregits

Ingredients:

Raors

sal

farina per fregir i oli d'oliva.

Elaboració:

Netejar els raors (sense escatar) i assecar-los bé amb paper de cuina. Salar i arrebossar en farina, retirant l'excés que pugui agafar. Fregir-los en abundant oli calent durant un parell de minuts per cada costat. Retirar i deixar escórrer sobre paper de cuina. També



es poden fregir amb mantega

Caldereta de Raors

Ingredients:

4 raors grossos

1 ceba blanca grossa

1 pebre verd

4 grans d'all

4 tomàtigs grosses

all i julivert

una copa de vi blanc

sopes de caldera menorquina

aigua de cisterna

oli d'oliva i sal.

Elaboració:

Dins una paella, fregim els raors escatats i nets, i un cop fregits els treim i els reservam a part.

Posam dins un tià de terra (greixonera) vuit cullerades de l'oli on hem fregit els raors i feim un sofregit començant per la ceba ben picadeta, seguida del pebre verd i els alls, també ben picadets, i quan hagin confitat hi afegim les tomàtigs pelades i capolades i deixam que es confitin bé remenant de tant en tant. Cal recordar que cada vegada que afegim un ingredient al tià l'hem de salar un poquet. Quan el sofregit hagi confitat a foc dolç un quartet d'hora, hi afegim la copeta de vi blanc, pujam el foc i deixam que s'evapori l'alcohol. Tot seguit, hi afegim una escudella d'aigua de pluja o mineral- mai de l'aixeta- i hi posam els raors uns 10 minuts i ja la podem servir. La servirem posant les sopes de pa sec dins el plat, i hi posam els peixos damunt i ho escaldam tot amb el brou.

Bona setmana, bon profit i fins dissabte que ve que cuinarem sirvioles i verderols.

Juan A. Fernández

