

Col·laboració especial

La violència masclista com a violència estructural

Encetam l'any 2019 amb notícies poc esperançadores pel que fa al feminisme i les qüestions de gènere. Les xifres parlen per si soles; 56 dones assassinades per violència masclista a l'estat espanyol en el darrer any i 3 més, només en el mes de gener d'aquest nou any. Tot i la innegable xacra social que el masclisme suposa, a Espanya la ultradreta guanya poder i força a parts iguals amb el mateix discurs de sempre: la negació de les desigualtats.

Aquesta negació de desigualtats, i en concret, de les desigualtats d'entre homes i dones, intenta legitimar la proposta de derogació de la llei de violència de gènere i en el seu lloc aprovar una llei de violència intrafamiliar amb l'objectiu de perseguir les denúncies falses. Aquest fet suposaria un clar retrocés en els drets socials i una total anul·lació de consensos treballats durant dècades, consensos que ja semblaven bàsics. Aquest canvi de legislació aniria en total consonància amb l'ascens del fascisme que es respira a nivell mundial, el qual suposa l'escenari perfecte per consolidar les desigualtats estructurals.

Per rebatre el discurs de la dreta més extrema, el qual atreu una considerable part de la població, des del feminisme es postula que cal entendre que la violència masclista no és fortuïta i que és molt més que un conjunt d'actes que produeixen danys a la dona. La violència masclista és un problema estructural que s'assenta i s'articula sobre

les bases de la societat en la qual vivim. En aquest sentit, no només és important tenir en compte els danys físics, psicològics o socials que la violència masclista implica sobre les dones, sinó també la desigual distribució de poders entre homes i dones, fet que suposa unes fatals conseqüències sobre aquestes últimes.

Aquesta violència estructural la trobem expressada en codis jurídics, penals o en mitjans de comunicació, entre d'altres, convertits en mecanismes de control sociocultural, els quals són un reflex dels valors de la societat patriarcal en la qual es formulen. En el nostre dia a dia, veiem com són les víctimes de la violència masclista les que són qüestionades, mentre que els agressors es passegen amb total impunitat, en els mitjans de comunicació veiem com són les dones les que són producte de consum del gènere masculí i tractades com a mers objectes decoratius. És necessari entendre que això és violència masclista i que el fet que les dones siguin perjudicades d'aquests fets tan quotidians no és causal sinó totalment intencionat. Esperem que el 2019 també es recordi com un any de lluita feminista que contribueixi en el canvi d'aquesta tendència tan devastadora per a les dones.

Marina Sánchez López
T treballadora Social



Col·laboració especial

Dins l'esperit dels records

Ens disposàvem a partir a l'Arenal del Carbó a les 15 h del capvespre passant pel port alegre i rioler, amb els seus petits jardins amb llurs enceses flors i al fons els iots dins el verd i el blau de la tarda lluminosa.

Entràvem a la garriga quan el sol deixa caure els seus raigs d'or entre els pins, les mates i el romaní amb una sentor que embriagava.

L'esperit era ple de goig i per dins aquella verdor maragda, avençàvem per dins el pinar que ens donava de guspines meravelloses.

El cor era lliure i sentíem el delit de viure aquells instants amb amorosa fruïció. Corríem per aquell camí fent alçar les perdus i les torteres que volejàvem el nostre pas.

Per fi arribàvem a l'arenal... amb la sorra fina i blanca. Amb moltes petxines translúcides i altres vermelloses. Un somni viu i màgic de ficar-nos al mar i viure uns instants de delícia. Pujàvem al trampolí i ens llençàvem a l'aigua, clara i transparent com un tresor.

Berenàvem sota els arbres amb l'esperit lliure de la joventut. Retornàvem a casa amb el cor deslliurat i curull de noves i dolces remembrances.

Estiu

El salobrar de la Colònia de Sant Jordi era

una de les coses que ens cridaven l'atenció, bordejat de salsorres de canyes ondulants i de bova.

Les petites grues blanques menjaven els petits peixos del seu entorn.

Eren aus que emigraven de l'Àfrica i posaven l'estiu al salobrar dins el verd i el rosa de l'aigua salobrosa.

Perfilant-se en el llunyador i apropant-se les fotges volejaven al grat del vent.

A moments es capbussaven, cercant el seu aliment dins el groc i el malva de l'aigua...

Era un delit poder contemplar aquell llac amb tanta munió de colors.

I al fons del paisatge les muntanyes de sal dibuixant-se. El cel era color de cobalt d'un color blau gris, símbol de l'estiu.



Maria Lourdes Colom

Parlem de cuina

Un tast per la història de la gastronomia (II)

Les primeres grans civilitzacions (Egipte i Orient Mitjà 2000 ac/ 3dc)

Els egipcis començaren a panificar el blat, el molien i llavors el mesclaven amb aigua per fer una pasta que cuinaven dins els forns. El pa també el bullien per fer sopa. A l'orient mitjà (400 anys a. C.) ja cultivaven la ceba, la magrana, etc. Podríem dir que fou al delta del Nil on l'expansió de la ramaderia i l'ensinistrament animal (amb vaques, bous, ases, cabres, camells), tingué un nou impuls cap a la resta de món conegut. La cuina egípcia era molt més àmplia del que podem pensar, especialment perquè moltes de les espècies, tant de plantes com d'animals que empraven ja s'havien extingit. Cal remarcar que malgrat ja coneixien el porc, no l'utilitzaven per a menjar, no fou fins més tard i de la mà dels grecs qui el descobriren com a aliment i l'exportaren a Europa.

Els habitants de tota la zona del Delta del Nil, ja coneixien el foie-gras d'au des del 2500 a.C, i gràcies als frescos trobats, sabem que el mètode d'engreixament de l'oca és el mateix que ara encara s'utilitza a França: col·locaven els animals dins gàbies molt petites i els sobrealimentaven per provocar l'hipertròfia del fetge i fer-lo més gros.

Un apunt important dels egipcis és que ja coneixien i conreaven les oliveres i feien oli d'oliva, però el que no se sap certament és, si l'utilitzaven com a aliment o sols per untar-se el cos amb ell. La beguda nacional a tot l'Egipte era la cervesa. Ja coneixien el llevat de cervesa i amb ell feien pa que era l'aliment principal. I ells foren també qui posaren de moda el costum de tenir animals domèstics, d'origen egipci tenim els moixos i diverses espècies de cans, d'entre ells: el rater, l'eivissenc, etc.

Ous daurats

Ingredients: Ous de guàtlera, oli d'oliva, ceba, sal i pebre bo negre.

Elaboració: Posarem a bullir els ous en aigua amb sal, quan siguin cuits els refredarem i els pelarem. Sofregirem la ceba picada amb l'oli, afegirem els ous i els daurarem lleugerament. Assaonar. Podem trempar amb herbes. Ha d'estar fort de pebre.

Grècia Clàssica. (800 aC / 400 sc)

Els cuiners de la Grècia Clàssica tenien tanta fama com els filòsofs o els poetes. Realitzaven magnífiques preparacions amb ingredients propis i altres portats de les seves colònies comercials baix la supremacia d'Esparta i Atenes. Comptaren amb refinats gurmets, però a la vegada eren sobris i senzills a l'hora de menjar; i sostenien que els menjars simples donaven tantes satisfaccions com els sumptuosos. A Sibaris (actual Calàbria), el refinament va arribar a la seva màxima expressió. Els Sibarites lliuraven patents als cuiners per a protegir les seves receptes. Aquesta ciutat fou destruïda en el segle VI aC.

El poble grec tenia una pesca rica i abundant, però consumien el peix de riu els rics o poderosos i el de mar sols era pres pel poble. La carpa era considerada un peix sagrat, i el més consumit era la tonyina, que



la conservaven dins oli.

També pescaven i comercialitzaven amb orades, sardines i molls. Aquest darrer era un dels peixos més apreciats a tot el mediterrani. La resta de ventall gastronòmic mariner el completaven amb llenguados o rèmol, congre, pop, mol·luscs i crustacis. Es pot dir que la seva dieta de productes de la mar era molt més variada i rica que la nostra actual. I dels grecs, naturalment, també ens han arribat algunes tècniques de cuinar el peix: els grecs descobriren la tècnica de coure el peix dins llet o vi i el solien farcir amb formatge, bolets, ceba, etc. Cal dir, però, que el peix fresc sols era consumit pels pescadors i mariners, ja que el poble el solia consumir salat. Un plat heretat directament dels grecs i que trobam en alguns dels receptaris de cuina Mallorquina és la cassola de peix amb oli d'oliva: Cassola de peix. Cuina Mallorquina de Pere d'Alcàntara Penya. ed. Raixa 1994.

«Posaràs oli dins una greixonera, després la verdura que voldràs i sofregida que sia un poc, s'hi posarà el peix i el sofregiràs una mica. Llavonnes hi posaràs julivert, pa rallat, pebre bo dolç i espècies i l'aigua necessària si hi vols suc».

Una altra recepta:

Greixonera de peix a l'antiga

Ingredients: 200 grams de peix fresc blau per persona (tonyina, serviola), 2 cebes i 1 porro, 1 bocí de carabassa, alls, oli, sal i llimona, julivert i 1 litre de fumet de peix. Elaboració: Assaonau el peix amb la llimona, l'oli i la sal. Pelau i picau la ceba, el porro i la resta de verdures i l'all i tot seguit sofregiu a foc fluix les hortalisses, totes juntes per tal que es vagin confitant. A part enfarinau el peix i amb un poc d'oli s'ha de daurar. Col·locar-lo dins una greixonera amb les verdures d'abans. Tapau de brou (fumet) i feis-lo coure fins que el peix estigui a punt. Assaoneu i serviu calent espolvorejat de julivert.

Bona setmana i bon profit.

Trobareu més informació sobre la història de la gastronomia a

<http://www.cuinant.com/historia.html>

Juan A. Fernández

