

Si pens és perquè visc

La dona, amb més força, humanitza la política



Malgrat no tenir anotades, dins el meu «diccionari» personal, els significats dels conceptes d' eixes dues paraules acabades en «ISME», com són «feminisme», «masclisme», ja que no corresponen dins dels meus coneixements amb què he estat educat, llocs i mestres, a on sempre hem apreciat amb valor idèntic l'estima de la dona i de l'home. Tot i així, avui n'hauré de fer ús d'elles, si vull adaptar-me a la moda del nostre temps, ja que són, «feminisme» i «masclisme», punt central de alterades discussions, reflexions diferenciades, manifestacions turbulentes, motius contradictoris, entre les noves generacions. Malgrat molts homes van ser i continuen essent còmplices d'aquesta revolució cultural actual, encara, ara, ser dona amb aspiracions, en una societat «masclista», significa enfrontar-se a grans obstacles i a moltes de complicacions, difícils de superar i vèncer.

Pel que veig i ho dic ben alt, no puc deixar de subratllar que, amb aquests impediments i obstacles que dificulten el pas de la dona, no només hi perd la dona; hi perd tota la humanitat, ja que ens veiem privats de molts grans valors de la dona dins la ciència, la poesia, la política, l'art, la música, la tecnologia, no donant tanta importància als seus valors, com la que donam als de l'home.

A Mallorca, a Sóller, en tenim prou d'exemples de dones amb nom i renom que mai ningú no esborrarà, en mèrits, poesia, qualitats i virtuts.

En una societat sense «masclisme» no hi val el «feminisme». Els homes, igual que les dones, són tractats de la mateixa manera: gaudeixen dels mateixos privilegis, frueixen dels mateixos valors, tenen les mateixes obligacions, condicions, pagues i premis, en mèrit als seus deures, treballs, coneixements, cultura, erudició i sabiduria. Però, segons veig i diuen, en una societat com la nostra, a on hi ha una doble moral, una per les dones i una altra pels homes, dins la qual les nines i jovenetes hi creixen i s'hi fan grans, el «feminisme» ha d'esser més fort i protegit, tota vegada que hi ha multituds de «masclisme» que cerquen les nines, les jovenetes, la dona per fer d'elles el que les dona la real gana, i, fins i tot arriben a assassinar-les perdent ells el cap i la humanitat. En una societat a on s'hi troba «masclisme», els malfactors criminals es vigoritzen i enforteixen i es fan tan braus abusant de la dona que, Déu no vulgui, la seva bestialitat sigui el seu orgull dins el seus amagatalls que els taponen per no ser descoberts.

«Ser feminista» és deixar d'èsser còmplices

d'un sistema «masclista» que imposa les seves lleis i judicis quan les dones busquen obtenir justícia, respecte, estimació i demanen que s'apreciïn els efectes dels seus valors, de la mateixa manera que els dels homes.

Més enllà de tot quant he dit sobre l'estimació i valoració de la dona, el que vol la nostra societat és construir relacions d'harmonia i igualtat entre homes i dones, d'establir noves formes de convivència agermanada, dins les quals es rebutja la violència, l'acostament, l'assassinat i l'abús de poder.

Pel que observ actualment, en nostra societat hi veig una activitat de la dona dins molts de factors polítics, que centren els seus esforços, afans i resolucions, vinculats dins la política local, autònoma i estatal. És ben hora i necessari que s'obrin les portes closes en molts d'aspectes a la dona dintre la política, amb l'equitat de gènere, en que els homes i les dones ens alliberin de les manies que tenim de «feminisme i masclisme» i tornem a la complicitat de conuiu en la llibertat en un món no contaminat de violència, construint relacions de complicitat en la recerca d'una felicitat mútua, sense víctimes, ni assassins, per camins adreçats, dirigits i orientat pels qui ens governen, dones i homes, amb mans netes i cap intel·ligent, amb mirada fixa a favor del poble. El cor de la dona estima i estima de cor.

Estimem la dona, creem un món amb nova ciutadania per fer avançar la humanitat vers un humanisme de pau i bona convivència.

=====

Per acabar, deixau-me dir, mig seriós i mig en broma, el que tantes vegades he pensat i dit per amor a la dona, - i no per tot allò que fa la dona en tota classe de feines dins ca nostra, de volta, ja cansada per la feina que ha fet a fora casa, quan els homes asseguts al sofà miren una revista o la TV; ni tampoc per la total unió amb els fills, concebent-los i parint-los amb dolors, estimant-los per damunt tot; ni tampoc per les solucions i remeis que la dona dona a tots els contratemps familiars -, sinó per l'amor que respirem en ella i abraçats a ella, tant en les penes, com amb les alegries, malmesos o cansats per la lluita que la vida ens imposa; ho dic de cor:

«QUÈ SERIA DE L'HOME SENSE LA DONA?»

I, amb amor al valor que don a la dona, dedic aquest article a ma mareta, Magdalena, (ja al cel); a la meva esposa Margalida; i a la meva filla, Magdalena, mare del meu estimat nét, en Joanet. Elles tres, són les dones que abraç i bes cada dia, dins ca nostra, feliç. Perdonau-me per haver arribat de temes socials i de poble, a sentiments personals i familiars.

La meva edat de 89 em dona per fer aquesta «ninada» per l'amor que visc i sent, donant a Déu gràcies a totes hores.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Avui voleu anar de tapes o pintxos?

L'origen de les elaboracions que habitualment menjem és una cosa en què la gent no sol prestar molta atenció. Però si entre mossegada i mossegada pegam un cop d'ull a la història segur descobrirem moltes i curioses anècdotes.

L'origen d'aquestes dues elaboracions, malgrat molta gent les confon, no està lligat entre elles.

Per no caure en l'error d'utilitzar el terme *pintxo* i *tapa* per referir-se a allò mateix, el primer és aclarir en què consisteix cada un. Alguns creuen que l'origen de la *tapa* està a Cadis, mentre que el *pintxo* va néixer a Donostia.

El *pintxo* és una petita recepta elaborada i cuidada al mínim detall típica del País Basc, sobretot de Donostia. A diferència de la *tapa*, que és una ració reduïda de menjar, que se serveix a manera de pica-pica com a acompanyament d'una beguda.

Tapa, l'origen

Hi ha diferents teories del sorgiment de la *tapa*. N'hi ha que sostenen que va ser el mateix Alfons X el que va proposar servir el vi acompanyat d'una petita ració de menjar, de manera que no pugés tan ràpid al cap, ja que els metges li havien recomanat prendre petites dosis de vi.

D'altres, per la seva banda, atribueixen l'origen de les *tapes* a un establiment de Cadis. Segons diuen Alfons XIII va demanar una gerra de vi en aquest establiment, però de sobte es va aixecar una ràfega de vent, així que l'hostaler, per evitar que la pols es fiqués a la gerra, la va tapar amb un tros de cuixot salat. D'aquí el nom de «tapa».

Pintxo, l'origen

Segons es diu, els *pintxos*, per la seva banda, apareixerien als anys 30 en la pròpia Donostia. Sembla ésser, tot i que no hi ha dades precises, que un establiment encara obert al centre de Sant Sebastià, el bar «La Espiga», va ser el pioner. El *pintxo* va sorgir com una forma de reclam, durant el *boom* turístic, gràcies a la qual s'aconseguia que els passejants entressin al bar per a fer petites consumicions. El nom «pintxo» es deu al fet que en els seus inicis consistien en alguna cosa de menjar, col·locada sobre un pa, i subjecte per una broqueta o *pintxo*.

Una Tapa

Brandada de bacallà

Ingredients: 400 grams de bacallà dessalat, 30 cl d'oli, 10 cl de llet, 2 grans d'all, 1 patata, llorer i sal.

Elaboració:

Primer hem de tenir el bacallà totalment dessalat. El tastarem una mica per comprovar-ho. Pensau que no és un producte cru, ja que s'ha curat en sal. Posem una bona quantitat d'aigua a bullir en una cassola amb un parell de fulles de llorer. Quan bulli amb força submergirem el nostre bacallà i contarem 5 segons. El posam a escórrer. Ara aprofitarem l'aigua d'escaldar el bacallà per a coure una patata. La tindrem uns 20 minuts, fins que quedi tova.

Mentrestant, anirem esmicolant el bacallà i li traurem la pell i les espines, si en té. La millor manera de detectar espines és utilitzant els dits amb les mans sempre ben



netes, és clar.

Posam l'oli en una paella a encalentic a foc lent. Hi incorporam l'all tallat i deixam que aromatitzi l'oli. No ha d'arribar a fregir-se. El treim del foc.

Ja tenim la patata cuita. La fem a trossos i l'afegim al bol amb el bacallà esmicolat. En aquest punt hi incorporarem la llet calenta, poc a poc l'anirem integrant.

Ens quedarà una pasta enganxosa. A continuació hi anirem afegint l'oli poc a poc i amb la batedora manual ho emulsionarem tot plegat.

Us ha de quedar una textura cremosa i untuosa. Tastau-ho de sal. En principi no caldria afegir-ne però si l'heu dessalat bé us n'admetrà una mica. Ja podem omplir cassoles individuals amb la nostra brandada.

Prepararem el forn per a gratinar a 190°-200° graus. I malgrat que no s'ha d'incorporar formatge a la brandada a molt llocs ho presenten gratinat. Podeu triar. Acompanyarem la brandada amb unes llesques de pa fregit que tallarem al biaix.

Uns pintxos

Gildas (tal vegada aquest sigui, el *pintxo* més famós i conegut).

Ingredients:

Pebres coents envinagrats

Anxoves en salaó

Olives verdes Gordals, sense pinyols.

Oli d'oliva

Treure la tija als pebres, ajudats d'un ganivet. Travessar-los de a cinc amb cinc un escuradents, travats amb una anxova i acabat amb l'oliva. Trempar amb oli i sal.

Pintxo d'anxoves

S'unta el pa amb maionesa i es col·loquen dues rodanxes d'ou dur a sobre.

Sobre l'ou, col·loquem dos filets d'anxova i unes tires de pebres torrats. Acabam amb maionesa amb un toc coent. Finalment, s'empolsa amb ou ratllat i uns brots de germinats. Subjectam tot amb una broqueta.

Pintxo de tomàtiga seca

Aquest el farem sobre unes torrades amb ceba confitada; damunt un poc de maonesa mesclada amb un poc de nata muntada.

Unes rodanxes de tomàtiga seca trempada amb un poc de tòfona. Acabarem amb uns brots verds a sobre.

Bona setmana i bon profit

Juan A. Fernández

