

Si pens és perquè visc

Trump: ploren els Estats Units i tot el món esclata en plors

El dissabte, 7 de febrer del 2009, en el "Sóller", així titulava el meu article quinzenal: "Obama: riuen els Estats Units i tot el món esclata en rialles". Acabava d'esser elegit President dels Estats Units Obama. La seva senzillesa omplia d'alegria el món, i la seva sinceritat i bona voluntat obria portes a on, durant molts d'anys, els EEUU les tenia tancades en peu de guerra. En aquests moments, ara, el bufó de Trump, trampós, mentider, bel·licós, orgullós i inflat de virolles de pasta, creient-se el déu totpoderós del món, a un poc més de 100 dies d'estar a la Casa Blanca, ja té un munt de països en espera per envestir-los en batalla mortal sense motius, ni arguments. Vol tancar amb barreres altes i de ferro a Mèxic i, clos en ell mateix, amb pany i clau embarrar fronteres al seu frontís perquè els veïnats no hi entrin. Però no acaba aquí, els seus mateixos ja el volen treure del seu capítol i passar-lo de "president" a presidiari per corruptor, enganyós, promulgant lleis contra la justícia.



Caricatura de "Henricartoon.pt"

Amb això no vull comparar-lo amb la pau mundial que volia Obama. Vull mostrar un Trump, que amb cara de maldestre, si no anam vius, ens portarà a la ruïna i a una caiguda de demolició universal des del Nord al Sud, des de l'Est a l'Oest. I, concretament, en el moment quan tot el món respira per un món nou, per un canvi total d'actitud i comportament cap a conductes plenes de valors i confiança envers aquells que exigeixen bona conducta al poble, amb impostos i taxes a pagar a l'acte amb raó i sense raó.

Per què sospiram un canvi substancial?

Sense cap dubte, per motius de pes: no són els doblers el centre del món com se creu aquest poca vergonya d'en Trump; el cor de la vida és l'home, és la humanitat. Res no hi ha a la terra més estimable que l'home, amb la seva intel·ligència i personalitat única, amb talent i raó, creador en la ciència que aprofundeix i en la tècnica que crea. La llibertat de l'home és el punt de partida. L'home no és un objecte, no és una moneda de canvi; no és un operari d'una fàbrica i, molt manco, no és una peça de la seva maquinària.

Hem arribat a un punt que el nostre nom no

representa el nostre "jo". El número del carnet d'identitat, del DNI diu qui som. Quedam gravats per càmeres ocultes quan ens passejam pels carrers i places, quan entram dins les tendes, bancs, oficines... Els telèfons ens estan escoltats. Ni se fien de nosaltres, ni confiam en ningú. Criminals i acossadors en tenim a on manco pensam. L'home és lliure, no quan fa el que vol, sinó quan actua segons l'ordre establert per fruit de millor vida. Les mans de l'home també s'interposen en l'ordre de l'Univers i en millorar-lo o en destruir-lo. Ara bé, no tots podem pensar de la mateixa manera -gràcies a Déu-, però tots hem de poder participar en fer de la vida un cel a la terra.

Tants de refugiats, que cerquen una pedra per poder-s'hi seure tranquils damunt, i una ombra d'un arbre per poder-hi dormir, recolzats a la seva soca, és una vergonya pel món actual que omple els contenidors dels carrers, tirant als fems tants bons menjars que els sobren.

No som, ni mica, fanàtic dels Estats Units; sí, però, vull reafirmar-me en la idea que tenc que el poder d'uns pocs esmicola la unitat i la dignitat de tots.

Ja basta de tanta guerra, freda dins el nostre país i mortal a països llunyans. No podem més de tantes notícies tristes, mundialment escampades, que ens fan plorar tots els dies. Acabem, d'una vegada, de tanta violència, de tanta fam, de tant d'odi a causa del color de la pell, per fòbia a races morunes. Volem pau. Fora governants que trossegem i destrueixen ciutats i pobles, homes, dones, joves, infants i nadons que mai no veuran el sol.

Ja està bé que, "si tüssen els Estats Units, tot el món ha d'estar constipat".

Tenc per a mi, que el món nou que volem és bell, com la sortida de sol a trenc d'alba, en un matí esplendorós, que ens neix i reneix, pensant que ens espera tot un dia de profit en el treball, en el descans, en la llibertat, rodejats d'amor i felicitat.

Tenc per a mi que el nou món que volem és noble, com els jocs dels infants, que obrin els ulls a la llum d'una nova vida, sortosos, aprenents cada dia noves lliçons, profitosos i meritoris, temptejant, inventant, sempre acabant una cosa per començar-ne una altra. Tenc per a mi que el nou món que esperam és per relaxar-nos i, a la vegada, exigir-nos a ser millors.

Que mai els Estats Units siguin els amos del món i els directius i els líders de ca nostra, com una manada de xots. I molt manco, quan un cap buit, com en Trump, vol que els seus amics siguin amics de la guerra que li ajudin a enfonsar el món.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cuina xueta

Organitzat per *Tres.Serveis Culturals*, vaig tenir el plaer, dia 16 de maig de 2017, d'assistir a una ponència/taller sobre cuina xueta, impartit per Toni Pinya i Tomeu Arbona al Fornet de la Soca.

Durant més de dues hores el solleric Toni Pinya ens va anar desgranant la vessant gastronòmica d'aquesta part de la història dels mallorquins. Una xerrada captivadora i interessant a part iguals, i que fou complementada per un tast de panades de xot elaborades per en Tomeu Arbona i unes sobrassades de me i vedella i un trampó amb carn de vedella adobada preparada amb dels directius del *Kashrut* i amb la tècnica del *Melijá*. Com va dir en Toni, en aquest tast, vàrem tenir el privilegi d'ésser els primers mallorquins, a Mallorca, en més de 400 anys que provàvem una carn 100% *Kosher*.

Què és el *Kosher*?

La paraula *kosher* significa apte o adequat. Les lleis *kosher* tenen el seu origen en la Bíblia, i estan detallades en el Talmud i en altres codis de la tradició jueva. S'han aplicat al llarg dels segles fins els nostres dies.

Molt resumidament, La Bíblia proporciona una llista de les categories bàsiques d'aliments que no són *kosher*. Entre aquests s'inclouen certs animals mamífers com el porc i el conill, algunes aus de corral i alguns peixos com l'anguila i tots els mariscs, insectes i rèptils. A més, les espècies *kosher* de carn i aus de corral han de ser sacrificades d'una determinada manera, per persones autoritzades i sense fer patir a l'animal. A més, les carns i els productes lactis no poden elaborar-se o consumir-se en forma conjunta.

A més d'això altres aliments poden no ésser aptes si durant la seva producció o manipulació no es pot garantir que no han estat en contacte amb altres aliments, ingredients o màquines que no compleixen aquests directius.

Resumir la filosofia jueva i la cuina xueta en aquestes línies es impossible, com també ho és fer-ho en una xerrada de dues hores, però en Toni en va fer un repàs intensiu, una introducció tan sentida, que la xerrada ben seguir que es va perllongar dins els caps dels assistents durant moltes hores més. Les panades, la cuina amb panses, i moltes de les receptes de la nostra «actual cuina mallorquina» tenen el seu origen o part d'ell a la cuina xueta de Mallorca. Menció especial mereix el cas de la sobrassada, ja que elaboraven una sobrassada fora porquí, però molt carregada de coent per tal de dissimular el gust del xot i la vedella. Per això es pot dir que els xuetes són els creadors de la sobrassada picant.

Una forma d'entendre i viure el present sense oblidar el passat. Com deia en Toni (i

que ja s'ha perdut): establir una comunió amb el que menjem, agrair els aliments, tractar bé el que ens alimenta i al nostre cos. Aquí us deixo una recepta d'en Toni Pinya:

(Gató) pastís sefaradí per a la festivitats de Pesah

Ingredients: 2 tasses de farina d'ametlla, 1 i ¼ tassa de sucre, 5 ous, llimona ratllada, 1 culleradeta de canyella, 1 cullerada de cafè no instantani, 1 cullerada d'oli o margarina, un grapat de farina de matzà, 1 cullerada de sucre en pols.

Elaboració: Pre-escalfau el forn a 180°. Engreixau un motlle de pastís i escampau la grapateta de farina de matzà sobre ell. Separau els rovells dels blancs d'ou. Bateu els rovells junt amb el sucre fins que dupliquin el seu volum inicial. En un altre recipient pujau el blancs d'ou a punt de neu. Agregau els rovells als blancs. Agregau la farina d'ametlles junt amb el cafè, la canyella i la llimona i mesclau bé. Enfornau-ho a 180° durant els primers 15 minuts, i després baixau el forn a 160° per als pròxims 25 minuts. El treim del motlle del forn i el deixam reposar cinc minuts. Escampau per damunt el sucre en pols. Serviu-lo en fred.

Notes:

- Aquest Gató és una exquisideta de l'illa de Mallorca, especialment entre les famílies xuetes. Els seus ingredients, la forma de preparació i les seves qualitats reflecteixen la seva herència culinària jueva. Avui en dia, podem trobar els seus orígens reflectits en altres comunitats sefaradís.

- A Itàlia, és conegut com a *Bocca di Dama*. A Turquia, curiosament, és igual que a Mallorca, però amb un petit canvi: els jueus turcs utilitzen anous en lloc d'ametlles i l'anomenen *Gat de Muez de Pesah*. Al Marroc és conegut pel nom de *Pallebe aux Amandes*, i així com a Itàlia, és realitzat amb farina. Aquests exemples confirmen que els jueus al llarg de la història l'han adaptat a seu lloc d'assentament, canviant aromes però mantenint-se fidels a les mateixes tradicions.

Bona setmana. Aprofiteu per recordar-vos que demà ens veim a les 11:00 a plaça fent un *show cooking* conjuntament amb el bon amic Miquel Estarellas, amb motiu de la Fira de la Taronja. parlemdecuina@hotmail.com. www.cuinant.com

Juan A. Fernández

