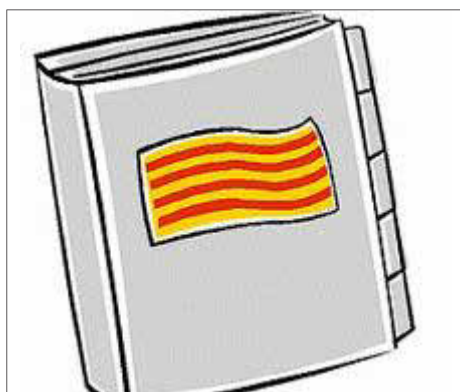


Si pens és perquè visc

Memòria històrica de la persecució política contra la nostra llengua

Prec personal als meus estimats lectors: -Per favor no em reprotxeu que digui «la nostra llengua catalana». Senzillament perquè aquest és el seu nom de pila i amb això us vull dir que tota llengua inestimable inclou els seus territoris a on, en cada un, s'hi parla la llengua en tons diferents, accents alterats, vocals canviades i, fins i tot, estructures gramaticals malencertades, però sempre es guarden les regles gramaticals unificades per savis i amants de la llengua, que es conserven en l'escriptura literària. Aquestes fisonomies distintes, que enriqueixen la nostra llengua són les que anomenem dialectes, com el lleidatà, el valencià, el menorquí, l'eivissenc, el mallorquí, el solleric, el pobler, i... El «grec» és el padrí de la nostra llengua i de tantes i el «llatí» el pare del català, castellà i més llengües... -Parlar i escriure bé la nostra pròpia llengua és un deure cívic de primera necessitat. Conèixer la



nostra pròpia història és afermar l'amor que hem de tenir a la nostra identitat. La nostra llengua té un perill greu que ens ve per tants veïns i residents dins casa nostra que no la parlen, ni d'ella estan enamorats. Si els nostres governants, si els professors de les escoles, si la Universitat i els Instituts no ensenyen la nostra estimada llengua amb amor i preferència, morirà. ESTIMEM LA NOSTRA LLENGUA, PARLEM BÉ LA NOSTRA LLENGUA, ENSENYEM LA NOSTRA LLENGUA. NO ENS BARALLEM A CAUSA DE LA NOSTRA LLENGUA. -La memòria de la persecució de la nostra llengua catalana la trec de les gramàtiques que he tengut a mà ensenyant-la a tants col·legis, instituts i escoles de Palma i de pobles.

La persecució política i la prohibició de parlar la nostra llengua

La persecució de la llengua i de la cultura dels Països Catalans durant el franquisme va ser una constant del règim, nascut de la rebel·lió militar del juliol de l'any 1936. El franquisme era un sistema polític que tenia una filosofia totalitària, en la qual predominava una visió unitària d'Espanya i a on la pluralitat cultural, lingüística i nacional era considerada revolucionària i delinqüent contra la unitat imposada pel seu Cabdill, Franco. La llei del 5 d'abril de 1938, promulgada pel Govern franquista en penetrar les tropes del General Franco, en territoris de la llengua catalana, deixava els seus Estatuts d'Autonomia pròpia sense efectes. Com a conseqüència d'aquesta llei, a dins ca nostra ens deixava sense llengua oficial pròpia. La nostra llengua ens estava prohibida en tots els actes oficials, en administracions governamentals

de les nostres illes; en les administracions dels nostres jutjats; en l'ensenyança primària, secundària, universitària, tècnica; en els documents notarials; en les organitzacions i sistemes municipals de ciutats i pobles: registres civil... La supressió de la nostra llengua, com us veng contant, va ser completada per una prohibició encara més profunda: prohibir oficialment que es parlàs amb actes i àmbits públics com ho són la ràdio, els sermons dins les esglésies, les escoles, els pregons...i...; per la qual cosa la nostra llengua va ser proscrita dels mitjans de comunicació (premsa, ràdio); dels cinemes, teatres, dels rètols dels edificis, dels noms públics, places i carrers, comerços, làpides dels cementeris, recordatoris... El franquisme va exercir una de les persecucions més implacables que mai hagi tengut lloc dins l'Europa occidental amb la finalitat de fer desaparèixer una llengua, una cultura de la vida, de l'essència d'un país i aconseguir, per la força d'imposar-ne una altra. No, no va ser una venjança d'una guerra que durà uns anys, cosa lògica, sinó una guerra que, de les seves conseqüències, moltes d'elles, encara perduren. Continuarem...

Mai el poble és més noble que quan canta la seva llengua

Noble parla benvolguda,
dolça i rica llengua d'oc;
tots te creuen abatuda,
i tu encara alenes foc!

Vine a refrescar els meus llavis,
llengua apresada en el bressol;
si te rebutjen cert savis,
per tu encara no es post el sol.

Essent promte, breu i forta,
ets generosa i suau;
als fills bords que et creuen morta,
crida'ls, digue'ls: Escoltau...!

Nostre dissortat llenguatge
tres centúries fa que es veu,
que els forans ne fan ultratge
i a casa et tenen baix preu.

Quan pocs són els qui et cultiven
i els qui t'escameixen... quants!
Quants de nostra llengua es priven
i no canten nostres cants.

Cap nació se pot dir pobra
si per les lletres reneix:
Poble que sa llengua cobra
se recobra a sí mateix.

De Mn. Llorenç Riber, poeta, escriptor i acadèmic, fill de Campanet, amb qui vaig compartir, quasi familiarment, els seus dos darrers anys de la seva vida. Que de vegades em va repetir: «Agustí, estima la nostra llengua»

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Comença el curs al Restaurant Ben Cuinat



Un any més, i després del descans estival i de recordar alguns conceptes de l'any passat, tornam a posar en marxa les activitats gastronòmiques del restaurant Ben Cuinat de L'IES Guillem Colom Casanovas.

Enguany el departament d'hoteleria està forma per 5 professors tècnics i una cinquantena d'alumnes que cursen els estudis de Formació Professional Bàsica i Cicle formatiu de grau mitjà, ambdues formacions dins els àmbits de la restauració i la gastronomia.

El que tenim clar és que la nostra feina de docents no seria completa sense comptar amb el suport de les famílies, amics i coneguts que veniu any rere any com a «clients». Per això us oferim el servei de restaurant, cada dijous a partir de les 13.00 h, entre altres serveis i ofertes gastronòmiques que també elaboram. Tota la informació i reserves es gestionen des del servei de consergeria del mateix institut. Moltes gràcies per col·laborar amb la formació dels alumnes. Aquestes primeres setmanes de curs ens han servit d'encalament i ja hem anat fent algunes cosetes. A l'espera de què ens vegem al Restaurant en Cuinat, aquí us deixo algunes de les receptes que ja hem fet.

Ofegat dolç de bou amb mel de Sóller i canyella

Ingredients:
400 grams de carn de bou per estofat.
Una ceba
Un litre d'aigua i un tassó de vi negre
150 grams de pastanagues i 100 grams de faves tendres.
Una fulla de llorer i un poc de moraduix
150 grams de xampinyons.
All, panses i pinyons.
Dues cullerades de mel de Sóller (+/- 50 grams)
Sal, pebre i un poc de canyella. Un poc de saïm de porc.

Elaboració.
Tallau la carn a trossos iguals i la salpebrau. Sofregiu-la amb el saïm. Afegiu-hi la ceba picada, amb l'all, el llorer, el moraduix i les pastanagues a trossos.

Deixau coure fins que la ceba hagi evaporat tota l'aigua.

Afegiu-hi les panses i pinyons i el vi negre i deixau coure l'elaboració un poc a foc fluix, fins que s'evapori part del vi. Seguidament afegiu-hi l'aigua calenta i ho feis coure fins que la carn sigui cuita, afegiu-hi els bolets i les faves. Un cop cuita la verdura, afegir-hi la mel fosa amb unes gotes de vinagre. Rectifiqueu de sabor amb les espècies i si la carn és cuita ja la podeu servir. Com a guarnició proposo unes patates bullides tallades a cantons i afegides a darrera hora. Serviu el plat empolsat amb un poc de canyella, aconseguireu un toc distintiu.

Escuma gelada d'ametlles

Ingredients per a 6 -8 persones
10 grams de gelatina «de coa de peix»
80 grams d'ametlles torrades i en pols.
180 grams de blanc d'ou.
180 grams de sucre
550 grams de nata al 36%.
Elaboració:

Mesclau la nata i les ametlles i deixau reposar el preparat 12 hores. Mesclau la gelatina esmicolada i el blanc d'ou i procediu igual que el preparat anterior, deixant-lo reposar el mateix temps. Tal com fem a la recepta anterior, encalentim suaument el blanc d'ou per dissoldre la gelatina, fora del foc afegim el sucre i tornam a coure uns minuts sense que arrenqui el bull; per després emulsionar el preparat per pujar els ous a punt de neu i rebaixar la temperatura fins a 27 °C, moment en què ja el podem mesclar amb suavitat amb la nata i deixar-lo 12 hores dins el congelador amb el motlle desitjat.

Bon profit i bona setmana.
parlemdecuina@hotmail.com
<https://www.facebook.com/restaurant.ies.soller/>
A la foto que acompanya aquest article podeu veure el grup de primer de grau mitjà.

Juan A. Fernández

