

Si pens és perquè visc

Els dialectes balears i la llengua castellana (i II)

Anomenam «BILINGÜISME» quan en un territori (exemple a les nostres illes) coincideixen per comunicar-se entre la població, ja individualment, ja socialment, servint-se de dues llengües; nosaltres ho feim amb la nostra llengua mare i la castellana.

Digau-me: podem anar a un lloc públic o, naturalment, amistós, com és al restaurant, a l'hospital, al mercat... que no sentim algú o alguns que no parli o no us parlin el castellà, residents a les nostres illes, i moltíssims vinguts dels cinc continents del món?

Es diu «bilingüisme actiu» quan es parlen les dues llengües quasi sense donar-se'n i, a la vegada, obligatòriament, a les escoles s'han d'ensenyar les dues. I quan, a més de

sinó en la possibilitat que el castellà no acabi enfonsant la nostra llengua mare al no res, a través d'un procés que vendria a ser la progressiva ocupació, parlada, escrita, practicada i predicada oficialment, contagiada, així, tot el poble a parlar habitualment el castellà. És a dir, que l'apoderament i la conquesta del castellà, aixafai i mati la nostra llengua mare. Quan la convivència de dues llengües procrea i crea situacions en què les dues s'enfronten entre elles, acaben provocant la mort de la més dèbil. Amb tota raó i força ho motejam dient-li: «Conflicte mortal lingüístic».

El conflicte polític lingüístic sols es pot resoldre, o bé normalitzant la nostra llengua,



les dues llengües oficials, se n'hi afegeixen altres llengües, sigui l'anglès, l'alemany... ho denominam «trilingüisme integrador», efecte o desig de complaure la vinguda de membres d'altres comunitats, com és, a les Balears, per satisfer, no sols als turistes, sinó també als que hi vénen per quedar-s'hi per sempre, comprant les nostres cases i camp... Ara que, al meu entendre, és un agravi que ens fan els molts d'estrangers, residents a Mallorca, que fa més de 20 anys, i jo en conec i són amics meus, no parlen el mallorquí i, quasi no l'entenen. Estudiem el «bilingüisme» que nosaltres vivim:

A les Balears vivim aquest «bilingüisme»: l'oficial, el castellà i el popular Català-Balear. L'oficial, el castellà, en nom de l'Estat, el veim en eixa convivència i acceptació sòlida en totes les comunitats, parlat o escrit; com és a les TV's peninsulars i, fins i tot, moltes vegades, a les nostres TV's; també als nostres periòdics tradicionals; en certificats de naixement, matrimonis i defuncions; partides, documents, atestat, contractes...; en conferències cultes, comercials i d'interès ciutadà.

El «bilingüisme» popular és, de moltes maneres, tolerat, perseguit, ignorat en l'ortografia tant que es prefereix escriure en castellà. Quina pena! Gràcies a Déu hem de donar que, avui, ja som molts, com a cosa excepcional, els periòdics i amants de la nostra llengua que la usam per pa i per sal. **A ON ENS POT DUR EL CONFLICTE DEL BILINGÜISME?**

El problema conflictiu que a les Balears tenim és, no tant en la força més imperativa que té damunt la nostra llengua el castellà,

fent-la que sigui usada oficialment i públicament en l'ensenyança i mitjans de comunicació, etc..., i fent recular el castellà; o, a poc a poc, progressivament, aminorant al castellà la seva superioritat damunt la nostra llengua.

No volguem per amor als nostres pares que la nostra estimada llengua materna mori d'ofegor. Són moltes les llengües bellíssimes d'arrels tradicionals en el món assassinades pel poder dels poderosos, que rics ho són de les riqueses i jornals que han robat al poble.

No farem cap miracle si prenem consciència del conflicte que tenim dins ca nostra entre castellanistes i mallorquins, menorquins, eivissencs i frontereres. Recuperem el primer lloc en la dignitat que li pertoca a la nostra llengua.

La normalització de la nostra llengua reclama i demana un procés d'amor de pàtria i de ca nostra, davant un dèficit de funcions socials, amb altura de mires dins la nostra consciència lingüística.

És efecte de tots estimar i treballar perquè la nostra llengua no hagi de demanar llimosna al castellà per poder ser parlada a ple dia i no a les fosques, amb veu baixa i tremolosa, buida de valor i estima. Tota mare és l'estimada per damunt de tot.

Nostra llengua és riolera, fresca com un geramí, amb perfum de primavera. Llengua Mare, ens tens aquí.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cuina de primavera. Cuinant amb flors (II)

Si la setmana passada us donava algunes indicacions de com usar les flors a la cuina, avui us deixo un parell de receptes per a que ho poseu tot en pràctica.

Escuma de fraules i lavanda

Ingredients:

100 gr. de galletes oreo, 50 gr. de mantega, 30 gr. de sucre, 1/2 culleradeta de flors de lavanda seques, 250 gr. de fraules, 1 llima o una llimona, 3 fulles de gelatina, 250 ml. de nata, 5 cullerades de sucre i 2 blancs d'ou.

Elaboració:

Fondre la mantega en una olleta, afegir les flors de lavanda, les galletes oreo esmicolades (sense el farcit de crema) i 30 grams de sucre remenant bé. Posar les galletes en el fons dels tassons i reservar.

Netejar bé, triturar i colar les fraules i reservar. Esprémer el suc de la llima, afegir-lo a les fraules i reservar la mescla.

Posarem a hidratar les fulles de gelatina en un bol amb aigua. Muntar les clares a punt de neu i reservar. En un bol muntar la nata amb el sucre i reservar. (És important que per muntar bé la nata, tant el bol com el batedor i la nata, han d'estar molt fredes).

Escórrer l'aigua de la gelatina (deixar una mica) i l'hem de fondre dins el puré de fraules lleugerament encalientit. Posem un toc de calor al microones perquè es desfacin. Incorporar la mescla de fraules i gelatina a la nata, mesclant bé amb moviments circulars i lents, a continuació incorporar els blancs d'ou muntats també amb moviments lents.

Posar la mescla als tassons amb la galeta de base i refrigerar unes 3 hores aproximadament.

Espàrrecs i flors

Ingredients: 8 puntes d'espàrrec blancs.

Flors comestibles: calèndules, malves, borraja, pensaments, begònies, roses, camèlies, geranis, violetes, caputxines, clavells i 4 galetes de llavors i cereals triturades (tipus digestive).

Per a la maionesa de flors: Flors fresques de taronger o llimoner, pètals de rosa, dues flors de gerani (els pètals), 200 ml. d'oli d'oliva, dues cullerades de suc de llimona, un ou i una cullerada d'aigua de tarongina o d'aigua de roses.

Elaboració:

Preparar la maionesa amb una batedora. Tritureu totes les flors amb el suc de llimona, l'aigua de flor de taronger i l'ou. A poc a poc, i sense deixar de batre, incorporar l'oli i emulsionar fins que quedi una consistència cremosa. Corregir de sal.

Disposar les puntes d'espàrrec de manera que s'aguantin sobre la base de la maionesa de flors i cobrir la maionesa amb les galetes triturades com si fos terra. Disposar les flors fresques al seu voltant com si estiguessin plantades. Es pot afegir alguna petita herba com la verdolaga (*Portulaca Oleracea L.*). Acabar el plat amb unes gotes d'oli de romaní o oli aromatitzat. Un plat molt atractiu visualment.

Galletes de lavanda

Ingredients: 200 grams de mantega o margarina a temperatura ambient, 200 grams de farina, 150 grams de sucre glas, 1 ou, 2 cullerades de llevat en pol, 1 cullerada flors de lavanda o espígol picat i una cullerada d'essència de vainilla

Elaboració:

Preescalfem el forn a 180°. En un bol, mesclam la mantega amb el sucre, batent bé amb unes varetes. Incorporarem l'ou batut i seguim mesclant. A continuació afegim la farina i el llevat tamisats, mesclam de nou i afegim l'espígol. Integrem bé tots els ingredients fins que no quedin grums. Amb una cullera anem agafant petites porcions de massa i les distribuïm per la safata del forn (sobre el paper), deixant separacions entre elles. Posem al forn durant uns 20 minuts, les deixem refredar i les servim.

Quelitas amb paté, ceba confitada i pensaments

A la foto que acompanya aquest article podeu veure unes galletes d'oli (d'Inca) amb un paté de Sóller al que li hem afegit ceba confitada i guarnit amb unes flors de pensaments.

Per a fer-les segons el llibre «Llibre de plats dolços mallorquins» de Lluís Ripoll. Palma 1978. 2ªedició. Col·lecció Siurell

Galletes fortes (Galletes d'Inca)

1 tassa d'oli

1 tassa d'aigua

És a dir quantitats iguals d'aigua i d'oli.

Un poc de sal i la farina que prengui (no arriba a 1 quilo) i el corresponent llevat de pa (aprox. 200gr).

Elaboració:

Es mescla l'aigua i l'oli, i es bat ben batut; s'hi afegeix el llevat de pa i després la sal. Toven, i es duen al forn.

Juan A. Fernández

