

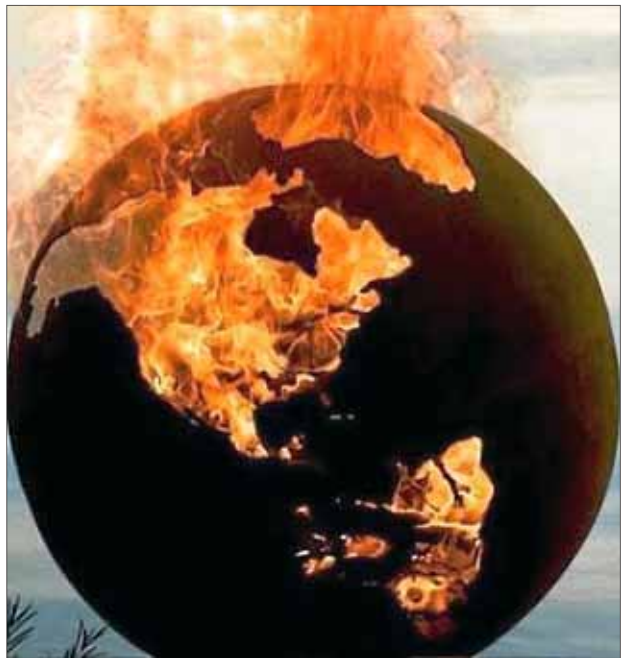
Si pens és perquè visc

La crisi que patim ens ve de la crisi que hi ha en tots els partits que ens governen

Us ho he dit moltes vegades: jo no som polític. Sí, som veí d'un poble, Sóller, que pertany a una comunitat autònoma, les Balears, i gaudeixo de tertúlies amb amics, tenint sempre els ulls ben oberts, les orelles ben atentes i, quan me demanen un "sí" o un "no", tenc dret a votar. Amb això vull dir que participo de tot aquest rebombori cargolat que vivim i, de forma molt seriosa, a un poc més amunt de ca nostra, Catalunya. Així ho raona el meu pensament: Veig crisi en tots els partits de la dreta, del mig i de l'esquerra, si bé pens que la causa de la nostra crisi popular ens pot venir perquè la paraula i els fets d'alguns tenen més ressonància i repercussió entre els poble.

Motiu i arguments de nostra crisi

No parlem dels partits tradicionals que, estona fa, coneixem de cap a peus. M'atreviré a dir la meua opinió sobre aquells partits en el Govern, que fa poc temps coneixem el seu nom i els seus objectius.



Jo diria que aquests nous partits pretenen minorar el capitalisme com força dominadora que condueix el món allà a on vol, i, al mateix temps, donant-se la mà amb aquells, que malgrat siguin radicals, floreixen i tenen els seus seguidors. Ara bé, me sembla que aquests mateixos que s'oposen i van contra el capitalisme no ho fan d'una manera total, perquè, si ho miram bé, se complementen i, en certa manera se cerquen, i així, allarguen els procediments i les tàctiques. Jo mai no he vist ningú dels caps grossos de qualsevol partit que s'hagi retirat amb les mans buides i, sí, plenes per tota la vida.

Pregunta obligada: "Què ens passa?"

Quan se té consciència clara de que vivim un temps confús, regirat, amotinat, la pregunta més espontània és: "què ens

passa?". Tendríem el cap buit i el cor de pedra si davant un món dividit i barallat ens quedéssim mirant, tranquils, aquesta tragèdia.

Ara, en aquest moment, sempre que parlem del que viu d'arrop el poble, no se retreu altra cosa que no sigui la confusió dels qui ens governen i el seu mal comportament, convertit en un fet col·lectiu i preocupant. De vegades esdevé que tempestats i pluges catastròfiques se desencadenen tan destructives que desfan els camins i direccions, visibles i clars en temps de bonança, deixant-los desdibuixats, tant que qualsevol sigui dels caminants poden perdre els punt bàsics d'orientació per arribar a bon port, al lloc de bonança. Aquest esclat fulminant de nous coneixements, en aquests moments de tota classe de corrupció, en mans d'uns governs amb idees extremistes, que no s'entenen entre ells ni cantant, ha arribat a nosaltres de manera desbocada i insubordinada, sense cap frontera que faci possible (al contrari fent impossible) que recordem els bons camins per on caminàvem abans amb bona direcció, malgrat poguéssim haver-hi obstacles i

males intencions que covaven dins penyals obscurs.

Avui, estam vigilats arreu, arreu, per ulls espies, per càmares per totes parts, amb impostos que, si no pagam, ens embarguen tot quant guanyam tenim.

Avui caminam una experiència de llibertat tancada dins una gàbia.

Si l'esquerra està en crisi és perquè la dreta també hi està i el centre pateix del mateix. La democràcia que vivim està dominada per poders que, ni cridant els poble revolucionat pel carrer, l'escolten És cosa ben clara i real que la majoria de la humanitat, és a dir, la majoria dels països creixents i engrandits i, de forma més activa i resolta el tercer món, està sotmesa a una explotació dominant, com

juguetes dins mans abusives, per ideologies gens ni mica intel·ligents i que res no tenen de sàvies.

La "saviesa personal" dels científics que dirigia en temps passats escoles i, fins i tot, partits, ostentat el seu nom, ha arribat a estar superada per una intel·ligència reduïda i material de capitalistes que mouen governs, partits i empreses contra la majoria dels qui mengen el pa amb la suor del seu front. I la cosa pitjor és que entre ells no s'entenen i avancen a cop de punys, amenaçant-se amb guerres nuclears. I el poble honrat, que no pot més, calla o plora. I, si pot, passa d'ells.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Ensaïmades

Avui us proposo de fer una de les postres tradicionals més famoses de la cuina illenca: les ensaimades. No obstant, us he de dir que són males de fer, sobretot controlar el temps de fermentació, però segur que a la segona vegada o tercera que ho intenteu aconseguireu un bon resultat. L'ensaïmada, igual que molts dels altres dolços mallorquins, com el s bunyols d'aquests dies, té un origen àrab, i la tradició de posar-li tallades (d'origen jueu) deriva de que en atracar-se la corema i no poder menjar carn, s'havien d'usar totes les restes d'embotits i carn de que disposaven les cases. Així feien les ensaimades i els posaven els bocins de sobrassada que no podien menjar el temps de corema. Vos animo a que prepareu aquesta recepta senzilla, sols s'ha de tenir paciència per deixar-la tovar el temps necessari, entre 12 i 24 hores.

Ingredients

- 3 ous
- 450 grams de sucre
- 50 grams de llevat de pa en s'hivern
- 30 grams de llevat de pa en s'estiu
- 1900 grams de farina de força
- Aigua (sa que agafi)
- Saïm

Elaboració

- 1- Realitzar amb tots els ingredients excepte el saïm una massa homogènia i deixar-la reposar 20 minuts.
- 2- Pesar i dividir la massa en parts iguals (com a referència 80-100 grams per a ensaimades petites, 400 grams per a ensaimades grosses)
- 3- Estirar la massa amb un corró sobre una taula untada amb oli, fins a deixar-la ben estirada i fina. Els bons pastissers ho fan amb sa mà. La massa ha de quedar com un tel de ceba.
- 4- Untar aquesta massa amb el saïm (ben untada per tot); proporcionalment hi ha d'haver la mateixa quantitat de pasta que de saïm.
- 5- Embolicar la massa sobre si mateixa fins a formar un cordó llarg.
- 6- Agafar aquest cordó amb les dues mans i anar copejant-lo sobre la taula a mesura que anam estirant (ha de resultar el doble de la seva llargària original).

7- Sobre una palangana col·locar la massa estirada, donant-li la forma típica d'ensaïmada deixant entre volta i volta 1 o 2 cm.

8- Deixar tovar 24 hores (millor si la deixau dins una caps de fusta o dins el forn apagat).

9- Si la voleu fer de tallades; disposar per damunt els bocins de sobrassada un poc ensucrats (també podem posar encarabassat). Si les volem farcides, millor omplir-les un pic cuinades.

10- Enfornar a 170 °C fins a la total cocció (varia el temps segons la mida).

11- Deixar refredar i espolvorejar-les amb sucre en pols.

Curiositats

* Una de les característiques pròpies de l'ensaïmada, que la diferencien d'altres pastes, és el fet que s'ha de tovar dues vegades.

* És probable que sigui un derivat d'un dolç jueu, amb l'afegit del saïm de porc per a desjudaitzar-lo.

* Existeixen varies variacions pel que fa a la forma: Les "esses", que tal i com el seu nom indica tenen la forma d'aquesta consonant. I la versió entrunyellada o entorcillada; que té la massa del cordó subcomposta de diversos cordons trenats.

* L'ensaïmada de Mallorca, a proposta de l'Associació de Forners i Pastissers de les Illes Balears, va obtenir la seva protecció com a denominació específica a l'any 1996 i a l'abril de 2003, el govern de les Illes Balears va aprovar el Reglament, actualment vigent, que la reconeix com Indicació Geogràfica Protegida.

Foto: ensaimades fetes a l'IES Guillem Colom Casanovas

Si teniu algun dubte, comentari o recepta per a compartir, escriviu a parlemdecuina@hotmail.com.

Fins la setmana que ve.

Juan A. Fernández

