

Si pens és perquè visc

Restaurem la política, però ja

Avui, la política, amb els seus patrons polítics, sembla que és un vaixell desgavellat que el poble mira horroritzat i se pregunta: «a on arribarem? i, això fins quant?».

Quan els patrons no s'entenen, i se barallen, i no fan res pràctic i segur, la nau, o s'enfonsa, o no arriba a bon port.

I clar que tenim raons suficients per així parlar, pensar i qualificar sobre els governats polítics i tenir-los com ignorants, egoistes, que se comporten com infants malcriats. Han fet del seu redol un botí i, encara pitjor, un instrument al seu servici i al seu enriquiment: se fan milionaris -a més no poder- amb privilegis que són multats i gravats amb alts impostos quan són comesos pel poble senzill i obrer.

La Política s'ha anat convertint en un espai que el poble sols hi entra per obeir i pagar. El poble en res no té la paraula. La nostra paraula no té cap valor, ni en les decisions sobre la vida de la societat; en les resolucions que impliquen i afecten a tots i a cada u de nosaltres; en les determinacions que van en benefici dels nostres drets i de les nostres garanties fonamentals. Tot el contrari: els nostres mandatari són els que ens obliguen a pagar de manera exorbitant els impostos que exigeixen als nostres



«tributs» i, per afegit, encara ens retenen més de la mitat del sou del nostre jornal diari.

El poble està allunyat de la direcció de nostra política, una política marcada com un terreny pantanós i brut, enfangat dins una corrupció (depravació que per molts motius està imputada en multituds de judicis per la justícia), i, que a la vista està, més estesa de cada dia, amb mes noms i llinatges de mandatari polítics.

En el fons d'aquesta mala política, per vies diverses i, a la vegada, i fins i tot, contraposades, sembla que nostra política estigui feta exclusivament a favor d'una minoria, com si fos una finca privada, que llurs beneficis i fruits són per enriquir únicament els poderosos.

RENOVEM LA POLÍTICA, JA

Renovar la Política és retornar al seu poder al poble, al poble que formam els qui (sense necessitat de "guarda espatlles") anam a peu pel carrer i ens guanyam la vida amb la suor del nostre front.

Renovar la política és fer-la neta de la brutor corrupta i corruptora; és ser conscients de

que el sou dels obrers ha de tenir el mateix preu i tant de valor com el qui donen els polítics, amb alta paga per vida, als seus governats, asseguts a una encatificada butaca, sense fer res, mig adormits, rient-se del poble.

Renovar la política és que tota ella tenguí present i incloguí el poble, però en tots els caires i situacions, i que a ningú excloguí: blans i negres; d'aquí i d'allà; dona i home; rics i pobres; infants i vells; estudiants i els que no tenen ni ofici, ni benefici; obrers i administradors; bons de salut i malats. Tots tenim els mateixos drets i la Política no pot abandonar ningú

Jo, en aquest moment, no puc deixar de plorar davant tanta dona assassinada pel seus ex-amants, tantes jovenetes acorralades, violades i fetes unes víctimes per tota la vida. Tanta pedofília dona vergonya i, molt més, quan és l'educador que aterra, enganya l'infant, l'estudianta, l'estudiant, el dèbil, el deficient... Jo tota la vida he estat professor, envoltat de jovenetes i jovenets amb amor, que encara ara perdura i m'envien «WhatsApp» que m'alegren, recordant la joventut d'aquell temps, jovenetes i jovenets avui ja dones i homes d'edat avançada. Aquesta porqueria jo no n'havia viscuda mai, fa oi. Renovem la política en tots els caires que té la vida: la dignitat de les persones, la consciència ecològica, la neteja del cel, la terra i el mar perquè el món no passi per ull, la pau que necessita la bona consciència. No és el poble que ha d'estar dins les mans dels polítics, són els polítics que han d'estar dins les mans del poble.

La llibertat és tan per la dona, com per l'home i és el do que en dona la naturalesa; però una llibertat responsable, amb dret a la participació per valorar totes les bones iniciatives, per liderar nous camins cap a un progrés en un món més just, equilibrat i favorable als cinc continents, a tot l'Univers.

Vivim un temps carregat de possibilitats i temptacions.

Les tecnologies de les comunicacions miraculoses un temps, avui són assistents a l'hora mateixa que les necessites i fan que sigui impossible ocultar la mentida i la seva Veritat, la corrupció i el seu per què. Aquest avantatge s'ha d'aprofitar.

El Capitalisme fa inhumana la convivència i redueix les persones a simples objectes. Necessitam una nova política i uns governats nobles, i savis sobre les seves responsabilitats i les conseqüències de les seves males arts que donen al poble, una política amb diàleg amb el poble i fora egoïsmes i amors propis, amb mirada directa i fixa cap el poble.

Nosaltres el poble hem d'esser actius i solidaris, a fi de lluitar per un món millor; al mateix temps transformar-nos amb el millor comportament per fomentar un millor conuiu, i, si demanam als altres ésser bons s'ha de veure en nosaltres una bondat exemplar.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Peixos de temporada (i III). Servioles i verderols

Aquesta setmana posarem fi a la trilogia sobre peixos de temporada. Si dia 14 parlarem de llampugues i dia 21 de raors; avui és el torn de les sirvioles i verderols (seriola dumerili).

Abans de seguir, i malgrat no sigui estrictament gastronòmic, un parell d'aclariments lingüístics sobre aquests termes.

Primer volia aclarir si es diu "Sirviola" o "Serviola". Doncs semblava la forma correcta era "Serviola" malgrat segons l'Alcover-Moll "Sirviola", és com tradicionalment es coneix a n'aquest peix a les Balears; fonèticament és més còmode dir "sirvi.." que "servi.."

Seguint amb les consultes i recerques "serviola", segons l'Institut d'Estudis Catalans", és el pescant (per hissar o arriar) l'ancora o també el mariner que fa de guaita prop d'ell o d'alt del pont. Però en lloc indicava que fos el nom del peix.

Així que el mot correcte havia d'anar amb "C" i no amb "S" inicial. Fet, el peix adult és la cèrvia o círvia (IEC) i en fase subadulta "cerviola o cirviola", totes les formes són correctes. Queda per aclarir com desapareix el nom de cèrvia (adult) i canvia per cerviola i, per arrodonar, aclarir com cerviola passa a verderol.

El primer punt sols es dona a les Balears, ja que a la resta de zones el mot cèrvia és per a l'adult i cerviola per als joves. El segon punt és més fàcil d'aclarir, donat els tons verdosos dels dorsals de les cèrvies joves, que passen a anomenar-se verderols (pel color verd). Això si, sempre per davall dels 500 grams... si no ja son cèrvies, círvies, cervioles, cirvioles o sirvioles...pero no servioles.

En Toni Nigorra, a part de fer d'assessor lingüístic d'aquest article també ens ha deixat una bona recepta per les Sirvioles.

Sirvioles amb trempó

Ingredients: 1 sirviola neta, però sencera; 1 ceba blanca, 2 cebes tendres, 2 tomàtigs, 2 pebres verds, un parell d'all, un brot de julivert, llimona, oli Verge de Sóller i sal.

Elaboració: Neteja el peix i l'hi posau un poc de sal (també podeu sucari-hi una llimona). Prepara el trempó a bocinets regulars. El trempau be amb la sal, l'oli i els alls.

Dins una palangana de forn posau una capa de trempó, damunt el peix i dins la seva cavitat abdominal també trempó. Ara cobriu tot el peix amb la resta de trempó i l'enfornau. Heu de vetllar que la verdura no se cremi. Normalment podeu tenir com a referència uns 20 minuts de cocció a uns 170°C. No obstant sempre anirà en funció de la mida del peix i del tipus de forn que useu.

Sirvioles amb sobressada

Ingredients per a 4 persones: 3 cebes blanques grosses, un parell de cebes tendres, 2 quilograms de tomàtigs ben vermelles, all i julivert, un bocí de 100 grams de sobressada, 1 patata per persona, dues copes de vi blanc, oli d'oliva, panses, pinyons, sal i 1 quilo de peix net (250 grams de peix per persona).

Dins una greixonera de fang marcarem les rodanxes o tallades de peix (sense espines i enfaninades). Un cop marcades pels dos



costats les reservarem per mes tard. Dins la mateixa greixonera farem un sofregit amb les cebes picades, i quant siguin ben tendres hi afegirem la tomàtiga picada (i pelada), Deixarem coure fins que evapori l'aigua i l'hi afegirem la picada d'all i julivert. Deixam confitar 5 minuts a foc fluix i l'hi afegim les panses i pinyons i la sobressada. Quant el sofregit estigui ben confitat afegirem el vi blanc i si ho trobam un poc d'aigua o brou de peix.

Apart fregim les patates a làmines i les posam dins una palangana o greixonera nova. A sobre hi posam el peix i ho napam tot amb la salsa. Ara sols queda deixar-ho fent "xup-xup" uns minuts i servir ben calent.

Si volem podem sofregir un poc la sobressada dins la greixonera, però ho hem de fer amb molt de compte perquè el pebre bo de la sobressada es pot cremar fàcilment i donaria gust amarg a l'elaboració.

Verderols marinats amb figues

Ingredients:

4 llesques de pa torradet
1 figa fresca per persona
200 grams d'all oli amb un poc de pebre vermell al forn.

Patates

1 verderols net per persona.

Oli d'oliva, sal, sucre, romaní i un poc de moradui.

Elaboració:

Primer podem filetejar i congelar els filets 72 hores mínim. Un pic descongelat el peix podem marinar-lo amb 50 grams de sal fina i 20 grams de sucre per quilo de peix durant tres hores. Netejar-los de la marinada i submergir-los en Oli de Mallorca DO, afegir-hi un all i les herbes picades.

Deixarem marinar uns tres dies, en fred, i dins un pot de vidre ben net.

Tallarem les figues en quatre trossos, fer una mescla amb oli, una mica de sucre, flor de sal i romaní. Deixar unes hores en repòs.

Coure la patata amb la pell en aigua i sal, a foc lent, pelar la patata i xafar amb l'ajuda d'una forqueta. La tremparem amb oli i sal.

Ara farem un allioli tradicional, i l'hi afegirem pebre vermell torrat picadet

Per a presentar-ho, ho farem sobre una llesca de pa, a sobre posarem una mica de puré de patata; afegir sobre el puré un tros de verderol marinat, un punt d'allioli i, per acabar, un tros de figa. Es pot acompanyar amb una mica d'ensiam

Bona setmana.

Juan A. Fernández

