

Si pens és perquè visc

Dolça Catalunya... Ai, si tu t'allunyes, qui quedarà sol?

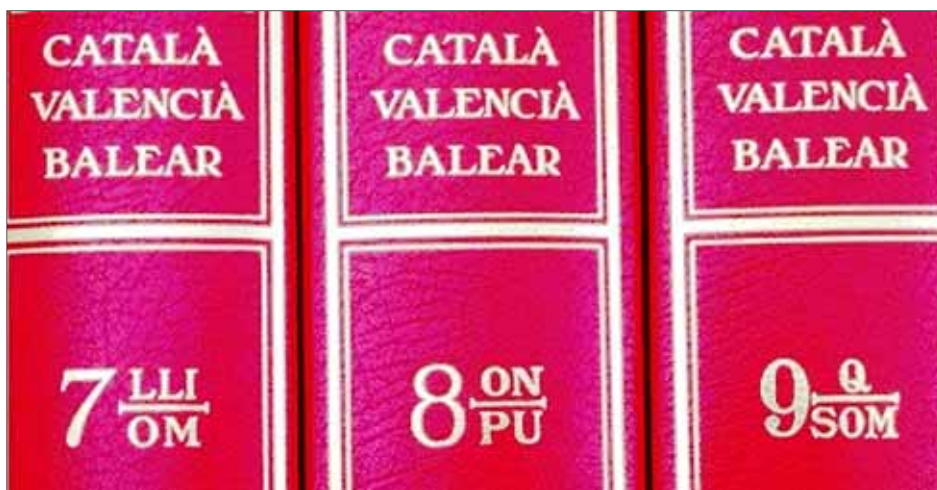
Dolça Catalunya, units, un sol cor! Ai, si tu t'allunyes, qui quedarà sol?

Jo no som polític, jo no som separatista; jo som aquell que fa 46 dies us vaig contar -omplint 2 planes i mitja, en el número extraordinari del "Sóller" per les festes de Sant Bartomeu- qui era el Rei En Jaume I, i quan partí el dia 5 de setembre de 1223, tres mesos abans de la conquesta de Mallorca, des de Catalunya (Salou) cap a Mallorca, ben encuirat amb tots els ormetjos i eines de defensa, atravesant el nostre mar, amb perills inhumans i morts cruentes per amor a ca nostra.

Jo som qui tenc els dos llinatges que acompanyen el meu nom, provinents de Catalunya: "Serra", que me ve de Pere Serra, de Montpeller, home molt clarividenc, mà dreta del Rei En Jaume I; i "Soler", que segons diu el llibre del repartiment, dimana de Pere Soler, que fou, al 1300, un dels

baleàrics han mantengut nostre idioma, pur, perfecte, esvelt en boca del poble, en els llibres d'escola, en cartells i anuncis de carrers i en molts de noms comercials. Entre l'any 1939 i l'any 1945, Catalans, Valencians i Balears treballàrem per la llibertat dels Països Catalans amb la "Fundació Ramon LLull".

Podria allargar-me i fer-ne un llibre gruixat, però no em dóna lloc. Sí que vull recordar-vos que l'any 1961, amb l'operació de l'agrupació de cantants "Els setge jutges", va començar el moviment de la "Nova Cançó", que donà camí a l'èxit aclamat pels tres Països nostres en un cim de cantaires com Lluís Llach, Joan Manuel Serrat, Joan Raimon, Maria del Mar Bonet, i dins aquests mateixos voltants en Bartomeu Penya, tots ells fidels a la més insuperable "unió d'expressió", agermanada i autèntica dels Països Catalans -Catalunya, València, Balears-, concepte que ressorgia, encara més, gràcies als intel·lectuals que en aquest mateix temps reprenien junts cànctics,



primers pobladors de Felanitx, vila fundada aquell any per el Rei Don Jaume II. El seu casal familiar, anomenat "Son Soler" el 1533, fou dividit entre el seus descendents Gabriel i Llorenç "Soler". Així consta en una escriptura de Francesc Ribes, notari. Tenc motius de sobra per estimar Catalunya. Aquí en teniu uns altres:

Davant el -referèndum- de demà, en que se vota la "independència" de Catalunya, me dic, mans al cap: Des de quan ençà una família no se replega, unida dins ella mateixa, i no plora, perquè el parent que té per veïnat, davant per davant, se vol separar i posar barreres, que desconexem les seves conseqüències possibles entre les dues famílies?

Diré més:

Jo plor com a professor de la llengua catalana, que allionà els seus alumnes, sempre en conformitat amb el dialecte mallorquí, salvant totes les diferències dels detalls lingüístics de cada un dels nostres pobles i de nostres illes germanes; jo plor com un enamorat de tots els literats, poetes i mestres, alumne que som de tots ells; d'ells, autodidacta, he après d'escriure i estimar la nostra llengua. Jo no he anat mai a classes de mallorquí i, sí, he estat tota la vida professor d'aquesta assignatura, fins i tot no essent matèria obligada. A Sóller, també, ho vaig fer "por amor al arte".

Literats i poetes catalans, poetes i literats

cultura i ciència.

Francesc de Borja Moll, hereu fidel en tot el sentit de la paraula de Mn. Antoni Maria Alcover, acaba la gran obra d'una dotzena de ponderosos toms "el Diccionari Català-Valencià-Balear", molt més detallista que el que publicà Pompeu Fabra, a Catalunya, modèlic i venerable. El de n'Alcover i Moll n'és més cabal de paraules i mots de les nostres comarques perifèriques, com són les del país Valencià, i de les distintes illes Menorca i Pitiüses.

Un "referèndum". Què ens durà? Una (!). Un (?). Uns (...). Un (;). Un (. seguit) o un (final)?

Mn. Llorenç Riber, del qual, quan jo tenia 25 any, essent vicari de Campanet, vaig ser el ninet "mimat" i de qui em ve, per molts sentits, l'amor a la nostra llengua, digué en el "Primer Congrés Internacional del Manteniment de la Unitat del Països Catalans:

"Sols els pobles que honren pare i mare viuen llargament sobre la terra".

Dolça Catalunya, units, un sol cor, ai, si tu t'allunyes, qui es quedarà sol?

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Feim un poc de pa?

Fa temps que no tractàvem en aquesta tertúlia gastronòmica setmanal el tema del pa. Així que per a arreglar aquesta mancança, aquí us deixo algunes receptes per a que us animeu i faceu es vostre propi pa.

Pa de tomàtigues seques amb massa mare ràpida (d'esponja)

Ingredients: 1 kg de farina de força, 350 grams de tomàtigues seques picades i passades per un sedàs ben finet, 25 grams d'oli d'oliva, 20 grams de sal, 5 grams de sucre, 3 dl. d'aigua (no la poseu mai tota de cop), 40 grams de llevat i 150 grams de massa mare.

Elaboració de la massa mare: Posam dins un bol 10 grams de llevat i els diluim amb dues cullerades d'aigua tèbia (36°C) i 140 grams de farina, afegim l'aigua necessària per a formar una massa homogènia i ferma. Posam aquesta bolla dins els 300 grams d'aigua i 25 grams d'oli que inclou la recepta del pa. La deixam reposar a temperatura ambient (+/- 18 o 20 °C) fins que la bolla comenci a fermentar i suri.

Elaboració del pa: A la massa mare, aigua i oli que hem preparat hi afegim la resta d'ingredients i ho amassam amb intensitat fins a aconseguir una massa que quan la pitges amb el dit ofereix certa resistència però després torna a la seva posició inicial. La massa hauria d'estar a uns 25°C per a facilitar el començament del procés de fermentació.

Deixam aquesta massa (en bloc) tovent fins que dupliqui el seu volum (a temperatura ambient). Passat aquest temps la tornam amassar i la deixam tovar de nou, ja amb sa forma desitjada. Empolsarem de farina. Una vegada tovada, i amb el forn ja calent, l'enfornam a uns 175°C fins la total cocció; si el nostre forn té opció de vapor el posarem al 75%, i si no de tant en tant la podem anar pulveritzant amb aigua. Tot just abans de finalitzar la cocció posarem el forn un poc més fort (200°C) per a donar color uns 5 minuts.

Magranetes o pa d'hamburgueses

Ingredients per a 8 pans d'hamburguesa mitjans: 325 grams de farina de força, 155

ml. de llet sencera lleugerament tèbia (36°C), 20 grams de llevat de pa, 1 ou mitjà, 10 grams de sucre, 5 grams de sal, 15 ml. d'oli d'oliva, una mica d'aigua o ou batut per envernissar, llavors de sèsam sense torrar per adornar.

Elaboració: En un bol ampli mesclam la farina, la sal i el sucre. Al centre posam el llevat i afegim la llet mentre remenam, perquè s'integri tot i es dissolgui el llevat. Tiram l'ou lleugerament batut i seguim mesclant. Finalment afegim l'oli d'oliva i començam a pastar fins a tenir una massa llisa. Ha de quedar una massa suau, no massa dura però que es pugui bolejar fàcilment.

Ens engrèixarem una mica les mans amb oli, formam una bolla amb tota la massa, i deixam que la massa reposi tapada durant hora i mitja a temperatura ambient (18°C). Transcorreguda la primera fermentació, col·locam la massa sobre la taula lleugerament enfarinada i amb les puntes dels dits li traiem una mica l'aire. Trossejam la massa en vuit parts iguals. Donam forma de panet a cada tros, tensant bé la massa perquè creixi correctament.

Col·locam els panets sobre una placa de forn folrada amb paper, i els pinzellam lleugerament amb aigua o ou batut. Deixam que fermentin de nou durant uns 40 minuts. Preescalfam el forn a 180°C amb calor dalt i abaix, sense aire. Pinzellam cada panet de nou amb aigua, aquest cop amb molt de compte perquè no es baixi la massa, i empolvoram amb sèsam.

Posam al forn durant uns 15 minuts, o fins que els pans d'hamburguesa adquireixin un lleuger to daurat. Traiem els panets del forn i deixam que es refredin completament sobre una reixeta abans de consumir-los. Es podem congelar perfectament embolicats en film transparent i guardats en una bossa apta per congelador.

Bona setmana i bon profit. Ens trobam aquí mateix dissabte que ve.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

