

Si pens és perquè visc

“Estima la nostra llengua”, me deia Mn. Llorenç Riber

Les notes dominants, a primera plana, que encapçalen les notícies de les cròniques de societat, des del primer dia de l'any, són que els “lletra ferits”, de l'Obra Cultural Balear”, estan que trinen, xiulant i exclamant-se de mil maneres. El motiu n'és que l'amor que tenim al bell mallorquí no és correspost com se mereix per les nostres Autoritats, no donant a la nostra llengua l'aliment vigorós que necessita. L'amor que sentim vers la robusta immortalitat de la paraula, escrita, parlada i ensenyada, vibra més que mai quan

s'interposa una altra llengua, la companya de camí, l'amiga del costat, la filla del senyor, la de l'Estat; llengua meravellosa, sí, estimada, sí, prestigiosa, sí, però, no, la dels nostres pares, la de mun pare i de mu mare. És tasca de l'amor de pàtria, nascut dins nosaltres al mateix dia que vinguérem al món, pugnar, amb braó i nervi, a fi de que, en el nostre ufanós arxipèlag, no hi caigui la desgràcia de “pars maior adtrahit minorem”, de que la part grossa arrossegui la petita, de que el peix gros se mengi el petit. No vulguem que les nostres fecundes illes se convertesquin en una Torre de Babel, i s'esbuquin per manca de llengua valenta. No permetem que se tornin en cinc munts de terra, plens, únicament, de turistes, sense llengua pròpia, rics de doblers, ignorants sobre els nostres valors, i que, sols, s'hi entenen amb signes. Us heu aturats a pensar la gran gentada, que del cinc continents (ben vinguda sia) ens ve, amb llengües pròpies, que res no tenen a veure amb la nostra, reclamant els seus drets d'origen, malgrat ells hagin d'aparcar els nostres! I, nosaltres, de bon cor com som, baixam el cap i, fins i tot, donant-los privilegis que els nadius no tenim.

Per donar força al meu prec, deman que me'l reforci Mn. Llorenç Riber, i us diré, PER QUÈ:

Vaig tenir la felicitat de ser d'ell el ninet aveciat, a Campanet, en el seus dos darrers anys de vida i en els meus dos primers anys de servei sacerdotal, jo sortit del Seminari, nomenat vicari per Bisbe, D. Jesús Enciso. (1956-60)

Ca D. Llorenç era un lloc a on m'hi trobava bé i hi anava en freqüència. N'Antònia Bennassar, fidel historiadora dels costums i oficis campaneters des de la seva essència, (joventeta en el meu temps, excel'lint en el cor parroquial i de relleu en les obres teatral del grup “A sol ixent”, nom que vaig posar-li d'una obra de D. Llorenç), en el número extraordinari sobre la seva vida i obres, conta l'estreta veneració que jo li tenia i l'estima amb que ell me cobejava. Agraesc a Antònia aquesta minúcia per a mi entranable.

De D. Llorenç vaig aprendre que les llengües són organismes vius que sempre creixen i que caminen de l'amor que li donam i de l'estudi que d'ella abordam. Que es fa gran amb l'esforç nostre i se dilata i puja i es torna sàvia. Si la llengua no se cultiva en el seu pelegrinatge, enfrontant-se als contra temps, se destenyeix i perd

l'eficàcia generosa.

Me repetia cada dia: “Estima, Agustí, la nostra llengua, fes que l'estimem, perquè, sinó, és com un ciri que fa claror i acaba per consumir-se dins la seva pròpia flama. S'ha d'acariciar amb mà diürna i amb mà nocturna l'arpa, al so de la qual cantam, i ens enamoram, i ens comunicam, esbadocada la boca i ardorosos els ulls”. En el Parlament d'escriptors catalans, en quant al manteniment de la puresa i unitat de nostra llengua, els alligonava així: “No escapceu l'ull de la planta viva”, “ha



d'enfilar-se més amunt i s'ha destendre més vastament cercant llum alta i dins atmosferes amples”. “Tres segles d'opressió forestera enfondiren les discrepàncies dielectals; i en 80 anys d'acció reflexa i reguladora hem rescatat milenars de paraules, ens hem redimit de milenars de barbarismes i hem purificat nostra llengua, fent-la pujar com una ona vasta, invasora”. “Jo som de Mallorca, illa de fondes diafanitats. La gloriosa mar dels mallorquins, del riure etern; la serenitat sense núvols vola entre nosaltres. Siguem guardians intrèpits de nostra llengua gentil, guardem-la franca i pura com l'argent, perquè aquí s'abeura tot un poble; quan un poble cau dins l'esclavitud, si conserva sa llengua, té la clau que obri el pany de totes les cadenes” (any 1909).

Sense cap dubte, D. Llorenç fou un home savi, profeta, mestre en “gai saber”, que, essent elegit membre de la Real Llengua Espanyola (1927) i condecorat amb la Gran creu d'Alfons, El Savi, (1928), mai no deixà de cantar Mallorca amb un mallorquí que marca una gramàtica selecta, tant, que Campanet l'estima com “fill il'lustre”(1928). Sòller, també el tengué en el nostre setmanari com col'laborador de luxe entre els destacats.

Ho he de dir sense modèstia, ja que ho tenc com una gràcia:

Felicitant-me per haver estat jo el darrer amic, que junts -el vespre abans de morir, després d'haver-li comunicat el metge campanater, D. Miquel Alemany, la gravetat del seu estat- ell i jo conversàssim, ell corprès (-“me queden encara moltes coses a fer...” i jo tremolant, tenint-li la meua mà damunt la seva, de mestre a alumne, de sacerdot a sacerdot, (11-X-1958); estimant-me sortós, me vaig fer meua una estrofa del càntic, que Mn. Miquel Costa i Llobera, el poeta del “Pi de formentor”, li dedicà, robant-l'hi i donant-li forma a favor meu, plagí que publicà el “Quadern de Campanet” en motiu del cinquantè aniversari de la mort de D. Llorenç, l'hi repetesc, avui, de cor:

Ho pens jo: mai el sol m'ha saludat a mi tot sol amb tant magnífica escomesa... Agustí, amb tu n'és la placidesa, tu n'est el darrer vingut. Bé puc sentir-me complegut amb vos tenir conversa atesa.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cuina oriental

Si fa unes setmanes viatjàrem a l'Índia, per a la trobada d'avui us propòs un altre viatge a terres asiàtiques aprofitant que la setmana passada férem una diada de cuina Oriental al restaurant de l'Institu . Sushi, Yaki Sake o Korokke, foren algunes de les propostes del saborós àpat.

Aquí us deix algunes de les receptes per si algú s'anima a omplir la seva cuina d'olors i sabors exòtics. Trobareu més fotografies i receptes de la jornada al blog d'aquesta secció:

<http://cuinant-blog.blogspot.com/>

Yaki Sake (Salmó marinat) (fotografia)

500 g de salmó a filets (1 per persona, aprox. 100- 150 grams per cap)
1 tassetta de sake
1 tassetta de mirin
1 tassetta de salsa de soja
1 cogombre

Elaboració:
Netejarem el salmó i retirarem les espines. Deixem la pell (neta d'escates) ja que, ben rostida, és cruixent i deliciosa. En una palangana barrejarem els ingredients de l'adob (sake, salsa de soja i mirin) i submergirem a dins els llocs de salmó, procurant que quedin ben coberts. Així han de quedar un parell d'hores, donant-los la volta de tant en tant. A l'ha de coure, els hem d'escórrer bé.

Retirarem la pell al cogombre i la tallarem en làmines molt fines que empolsarem de sal gruixada i les deixarem suar uns 30 minuts (així s'extreu l'aigua i queden més cruixents). Treurem els llocs de la marinada i introduïrem dins la marinada les làmines de cogombre.

Posarem sobre la planxa (o paella) a foc ben viu el salmó (si hem deixat la pell, començarem per daurar fins que veiem que queda cruixent), daurarem una cara, baixarem el foc, donarem la volta i cobrirem cada peça amb les làmines de cogombre macerades, amb la finalitat que preservin la calor i nodreixin la part torrada amb més salsa. Deixarem coure uns 10 minuts a foc flux i ja estaran a punt (si voleu que quedi una mica cru a l'interior. Amb 5 minuts n'hi

ha prou).

Apunts:

El Mirim és un líquid de color àmbar, intensament dolç, que s'elabora a partir de l'shochu (sake destil·lat) i, a diferència del sake, el Mirim només s'utilitza per cuinar, aportant una dolçor suau i un lleuger aroma a sake, a més de brillantor .

El sake, és una beguda destil·lada d'arròs, té també un important paper cultural i religiós,

en ser un derivat del gra sagrat, i per tant, reverenciats com líquid sagrat, i que és ofert com a ofrena en els temples locals, quan es fa la primera collita.

Korokke (pilotes de carn)

Ingredients (per a 6 persones):
3 patates grans sense pelar, 1 ceba,

200 grams de carn picada de vedella, mantega, 1 ou, farina, pa ratllat, pebre, sal i oli

preparació:

Rentar les patates i coure-les durant 40 minuts. Escórrer i pelar. Picar les patates mentre estiguin calentes, fent un puré. Picar la ceba molt fina i ofegar-la en una cassola baixa fins que comenci a transparentar. Afegir la carn picada, assaonar, barrejar bé i mantenir al foc fins que la carn estigui feta. Barrejar amb el puré de patates i deixar refredar.

Preparar les korokke fent boletes. Passar-les primer per farina, i després per ou batut amb una mica d'aigua freda, i finalment, per pa ratllat. Fregir les croquetes en abundant oli, molt calent, fins que estiguin ben daurades. Deixar-les escórrer sobre un paper de cuina abans de servir.

Bon profit i que tingueu una bona setmana!

Juan A. Fernández
www.cuinant.com

