

Si pens és perquè visc

# Les “putades” dels governs, escrites per Antonio Gala

Què és una “putada”?

- “Putada” és comparar la jubilació d'un diputat o diputada amb la d'una viuda.  
- “Putada” és que un ciutadà hagi de tributar 35 anys per cobrar la jubilació; i a n'els diputats als basti, únicament, 3 ó 6 anys, estudiat el cas i la persona. Més encara, als Ministres i als membres de Govern, per poder cobrar la pensió de més alta paga, als basta sols haver firmat l'anomenament de la ocupació per a ell assignada i no haver-la ocupada mai.  
- “Putada” és que els diputats siguin els únics “traballadors?” del país, que estiguin alliberats i exonerats de tributar una tercera part del seu salari en I.R.P.F.

- “Putada” és col'locar en l'administració dins els Governos mils d'assessors, és dir, consultors, consellers, consiliaris, (llegiu “amigots temporals de conveniència dins el Govern) en preferència a altres més aptes i tècnics, de molt millor qualificació en mèrits i destreça.

- “Putada” és que a un polític no se l'obligui a fer unes proves, semblans a unes oposicions, a uns exàmens, per valuar la seva capacitat de intel·ligència, l'aptitud per exercir el seu càrrec; i amb això no vull dir intel·lectual o cultural, més bé, talent i destresa per desenllaçar conflictes i solucionar problemes amb enteniment i judici.

- “Putada” és el cost valuós i onorós, que agrava els ciutadans, en les grosses factures de les seves golafres menjarades; amb bauxes i extralimitacions; amb els seus cotxes oficials i xofers, disposats a obeir a tota hora; amb els seus viatges en transport sempre de 1ª CLASSE EXTRA, acompanyats nit i dia de la targeta de crèdit, sense límits, onsevulla vagin i no fermada a donar comptes a ningú.

- “Putada” és que les seves eminències tinguin 5 mesos de vacances durant l'any (48 dies per les festes de Nadal i gener; més 17 per Setana Sancta - malgrat molts d'ells confesien ser laics; més 82 dies durant l'estiu.

- “Putada” és que els exministres, que els EXsecretaris, que les exeminències de càrrecs alts del Govern siguin els únics ciutadans del nostre país que poden legalment cobrar 2 sous, a la vegada, trets dels eraris públics, com ho són hisenda i la vidriola dels Pensionistes.

- “Putada” és que amaguin al poble els seus privilegis, mentre ells s'enfronten, amb mala mirada, amb ulls amenaçants contra la societat, dirigint-se al contorn d'aquells que serveixen, de veres, la societat, parlen clar sobre la política social i defensen amb valentia els drets humans.

Quines grans “putades són aquestes que ens fa el Govern!

Antonio Gala (\*)

(\*) Vaig rebre per “WhatsApss” aquesta lletania de fets indecents, desleials, mancats de moral, fets que el poble anomena “putades”. Veient que l'autor era Antonio Gala, de seguida me vaig posar de la seva part,

Antonio Gala és un home que en sab sobre filosofia, Dret, Ciències polítiques i econòmiques. També destaca en primera pàgina com poeta en llengua castellana. Gala és un home que pensa i defensa la



veritat d'aquí i d'allà amb paraula valenta i ben dita.

En aquest escrit defensa el poble contra un Govern que no té ànima en fer-se ric veient que se fan pobres famílies en massa; obrers cobrant una misèria, treballant fins i tot, fent fosca negra.

Jo sols ho he traduït al mallorquí, afegint-hi alguns sinònims a paraules per més claretat.

## La cara bona de la mateixa moneda

El “mal govern” m'ha recordant que, donant classe de la llengua de grec clàssic, a l'Institu de Batxillerat de Santa Ponça (Calvià), amb els alumnes traduïrem un petit fragment d'una elegia, tradicionalment anomenada, “Eunomia” o “Bon Govern” de Soló, natural d'Atenes, nascut l'any 594 abans de Crist, reconciliador i legislador, amb ganes de fer una reforma en el Govern de la polis atenesa.

Aquí teniu la nostra traducció d'un pocs versos:

El bon govern

Mai la nostra ciutat morirà per causa dels qui se senten déus, ni per les seves males voluntats. (versos 1-2)

Volen arruinar la ciutat, enmig d'una gran insensatesa, deixant-se els ciutadans persuadir per ells en la riquesa. (5-6)

La meua consciència me diu que us ensenyi això: El “Mal Govern” porta moltes desgràcies a la ciutat.

El “Bon Govern” ho posa tot amb ordre i proporció i posa grillons al voltants dels lladres, posa a igual nivell les desigualtats, calma l'arrogància, debilita l'orgull. Adresa les sentències falses i les actituds orgulloses, posa pau i calma entre governants i poble.

Deixa Atenes tranquil·la, on tot està baix control i amb l'avís per a tothom de comportar-se bé. ( Del vers 30 al 39 )

Personalment us asseguro que la traducció no està acomodada al nostre temps; és un tros del “Bon Govern” de Cató, que traduïrem en un exàmen de final de curs.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Entremesos i un pijama

Avui farem un plat d'entremesos i un pijama.

Arrel de l'article de la setmana passada, he tingut la idea i a l'hora la necessitat de recuperar algunes receptes oblidades a les publicacions gastronòmiques, llibres, revistes, programes de tv i altres indrets col·lapsats per plats “d'autor”, plats espectacularment treballats i presentats, plats amb ingredients cada un més impactant o plats d'altres cultures . Doncs existeixen una sèrie de plats ; podríem dir menyspreats i relegats a ús casolà, i quasi amagat de la “cultura gastronòmica actual”.

Tal vegada per ésser plats que ja s'han tornat antics, plats que no presentaríem a un restaurant, però que sí feim a casa de tant en tant, o plats “ de segona” i no que no surten habitualment als programes més avantguardistes de televisió o els llibres de rabiosa actualitat.

Per avui farem un entrant i unes postres, que a mi m'agraden molt, però que si no les fas a casa, són contades amb els dits d'una mà les cartes de restaurants que les ofereixen. I no per això deixen d'ésser elaboracions delicioses.

Parlo dels entremesos i els pijames.

Ambdues elaboracions em porten directament als estius, on mu mare els dies que no tenia ganes de patir calor dins la cuina ens posava un bon plat d'entremesos. També record que aquest plat era típic dels menús de les nocces (posa ara tu un en unes nocces, tothom vol plats xu-xu la-la) .

L'altre plat , els pijames, els record haver menjat a molts restaurants de Sóller: a Sa Teulera, al Canyís, a Sa Sínia. A diferència dels entremesos, els pijames sí que ja han desaparegut de “l'actualitat gastronòmica”, ara el més semblant que pots trobar és alguna copa de gelat un poc variada...però no són pijames.

Els entremesos clàssics sempre duen ensaladilla russa, croquetes, mortadel·la i espàrrecs. Després en funció del que “ hi havia per casa” : olives, cuixot dolç, xoriç, formatge i en alguna ocasió calamars a la romana. Se podien completar amb alguna fulla de lletuga, ou bullit, pebres vermells torrats i a tires i els dies de diumenge, solien dur algun llagostí bullit (gambes en contades ocasions) .

Tot servit cuidadosament ordenat, resultant un plat visualment molt acolorit i més si el

decoram amb ou bullit rallat, unes fulles de julivert o unes tallades de tomàtiga.

Els pijames, que puc dir d'aquell plat amb un melicotó en almívar, un flam, un plàtan, abundant nata muntada, una mica de xocolata ratxant l'elaboració, algunes cireres en almívar i granet d'ametlla per sobre... ja estic salivant.

Tot un clàssic de la cuina dels 80 que ha anat desapareixent i cada vegada costa més trobar llocs amb suficient “valor” com per mantenir aquest baluard de les postres que, per si sols, podrien alimentar una família completa.

Segons pareix aquestes postres deriven d'una altre oblidat de la cuina : el “Pêche Melba”. Aquest plat, creat pel cuiner francès Auguste Escoffier a l'hotel Savoy de Londres en honor a la cantant d'òpera Nellie Melba, a base de melicotons en almívar cuit, gerds i gelat de vainilla. Aquestes postres d'Escoffier varen ésser versionades pel restaurant 7 Portes de Barcelona que també en va adaptar el seu nom per fer-lo més fàcil de pronunciar.

Així, quant la gent que demanava la “Pêche Melba”, sonava com Pijama entre els cuiners i cambres del local.

I el Pijama no només va triomfar en aquest restaurant barceloní, sinó que la seva fama es va estendre durant dècades per tot el país i va acabar sent un símbol d'aquella cuina que volia superar, a força de quantitat, l'època de la fam.

I si ens posam a pensar ens surten moltes més elaboracions que ja han desaparegut de les cartes: El Bikini, ara anomenat sandvitx mitxe. El pancuit, de petit no m'agradava gens i ara m'encanta. Ses sopes de llet, amb ensaimada esmicolada i un toc de canyella. I més: ratjada escabotxada, colomins, orada a la sal, creppes suzette a la vista del client, ronyons al xerès, frit de sang, cervellets o criadilles arrebossades. Com veis, podríem omplir una carta ben variada amb aquestes elaboracions casi oblidades als restaurants. Això sí, acabam el menú amb un pijama, si no, res.

Bona setmana i ens veiem aquí mateix la setmana que ve.

Juan A. Fernández

