

Si pens és perquè visc

# La “independència” no ens fa “no haver de dependre”

**T**itulant els meus articles “Si pens és perquè visc”, i vivint en aquests moments la xerradissa sobre el desig de la nostra germana Catalunya d’“independitzar-se d’Espanya”, a mi, com a mallorquí de bona soca, m’endola, i, encara més, perquè som alumne de la gramàtica catalana de Pompeu Fabra, de la d’Antoni M. Badia i Margarit, som amant apassionat i seguidor de tots els grans poetes de Catalunya, (per exemples, Verdaguier, Carner, Maragall i tants...) i tenc per un monument “la Gran obra” de Mn. Antoni M<sup>a</sup> Alcover i Francesc De Borja Moll, un mallorquí i un menorquí, dos intel·lectuals consagrats a fer florir la nostra terra, el “Diccionari Català, Valencià, Balear”, insubstituïble per conèixer punt per punt les paraules exactes de la nostra llengua, del nostre origen i del nostre parentesc directe. No sóc clàssic, ni romàntic. Des del bressol maternal, la nostra llengua és un càntic que ens uneix a tots igual.

Per això, perquè visc aquesta pena, pens i dic: La “Unió” en les comunitats no basta, jo ambicion la “Unitat”. I, jugant amb el nom de bateig, esment que “Convergència” significa partir des de diferents indrets, potser oposts, per unir-se en una sola direcció. La unió sempre està composta, més o manco, amb forces externes i de poders, demanades o imposades; no esborra les divergències, ni les separacions internes, ni les baralles entre aquells que estan fermats per cordes trencadisses, freqüentment amenaçades a fer-se bocins... o, a obligar a haver de canviar les cordes amb cadenes. La “unió” és imperfecte, sols interessa als partits: és desproporcionada, amb reglaments de conductes singulars, que surten de gustos particulars, de guanys personals, de deures sotmesos als manaments dels dirigents, a canvi de lucre desorbitats, de mentides, de circumstàncies contradictòries, de secrets indecents i immorals. La “Unitat” és distinta: neix de l’essència natural de la comunitat, s’allarga fins al fons de la persona, dona forma al benestar del poble, no depèn d’alternances de Govern, ni de lladres, ni de caps buits. L’univers és “u”, amb tota la seva diversitat, capaç de resistir el mal temps i fer fructificar el temps bo. El significat de Unió és “estar junt amb...”, formar una

aliança; el significat de Unitat és “estar en...” conservant la seva identitat original, i millor si hi ha savieses diferents. Mentre la unió limita la llibertat dels components, la unitat fa grans els seus membres. La unitat no se destaca en cap dels seus detalls, que sempre han d’èsser diversos. Si manca un detall, el cos queda defectuós. La unitat no es pot



confondre en res afegit. Per contra la unió distingeix amb honors i avantatges als qui manen i obligacions i impostos als súbdits; es obligada, premiada, castigada, tributària, multada. No sé si el que vaig a dir pot aclarir el meu comentari. Per a mi “Independència” és la “idea” (segons el llenguatge filosòfic de Plató), que tenim sobre la situació d’una col·lectivitat, d’un poble, d’un país, etc... no sotmesa a l’autoritat d’altres”; el verb “dependre” és la “forma” (en el llenguatge Aristotèlic) de com ens arriba “la independència”: és la realitat d’haver d’estar sempre condicionat per altres, lligats per causes d’existència o de condicions necessàries. Qui viu la independència sense dependència?. Ampliem més l’argument amb un altre exemple: “felicitat” per a nosaltres és “l’estat de l’ànima plenament satisfet” i la “forma”, quan deim: “la felicitat total no existeix”, ja que, plenament, no la vivim. “Idea i forma” són inseparables, és per això que el nostre esforç ha de ser fer de la “forma” el més consemblant a la “idea”. Sabem que la felicitat plena és per a nosaltres impossible, però ningú no ens lleva buscar-la arreu, com més pròspera i afortunada millor. Quan les parelles s’estimen, fan d’unir-se, cercant la felicitat plegats, però mai

aquest amor no deixarà d’èsser compartit, conservant distintes les dues personalitats, perfectament unides i respectades, excel·lentment diferenciades i abraçades. “L’amor platònic” és imaginari, i no se recrea mai de ple entre els que ens estimam.

A nivell universal, tenint en compte les diferències entre races, nacions, tradicions, Déus-rivals de religions dogmàtiques, història, llengua, geografia..., hem de dir que la desunió social mata la bona “convivència” que pertoca a la humanitat. En tot i això, aquestes desigualtats creen mil possibilitats factibles i creadores en “la Unitat” mundial, avantajadores, que -a la llarga- donen felicitat, prosperitat i amistat, invents que semblen miracles: malgrat tantes de guerres promogudes per forces partidàries, la humanitat -ara- està unida globalment, avui més que ahir, i les notícies i els llocs dels fets ja els veim al lloc mateix i a la mateixa hora, miracle que fa que se pugui posar remei “in situ” als mals que enfonsen ciutats i pobles, a l’instant. Busquem “la Unitat” i viurem més prop “la Independència”.

A les Balears, a Mallorca parlem la mateixa llengua catalana. Com bon fill de Mallorca, que apreng, estudi i enseny la seva-nostra gramàtica, amb cara alta i orgull dic a Catalunya: “Genus amorum scindit se sanguine ab uno” (Vergili, -70\_ 19 a. C.) “els llinatges seus i nostres arranquen de la mateixa sang”. I essent deixeble de Jacint Verdaguier, poeta català, amb ell cant, sensible al moment actual, la primera estrofa del gemec.

## “Enyorança”

“Dolça Catalunya,  
Pàtria del meu cor,  
qui de tu s’allunya  
d’enyorança es mor”.

Afegint-hi, jo, la meua protesta contra la voluntat d’Independència d’uns quants:

Dolça Catalunya,  
Pàtria d’un sol cor,  
de ningú s’allunya,  
a ningú fa por.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

## Micologia a la cuina

**A**questes dues darreres setmanes hem parlat de bolets, així que per avui, i com a continuació amb el tema micològic iniciat, us he seleccionat dues receptes de bolets, amb esclata-sangs i gírgoles, però podeu elaborar-les en funció de les vostres troballes al bosc.

### Consells culinaris aplicables a tots els bolets:

A l’hora de netejar-los, es millor fer-ho amb un pedaç humit o davall l’aixeta de l’aigua freda, no els deixeu mai en remull.

Netejau-los sencers i no trossejats.

Si és possible escolliu els exemplars més joves, malgrat siguin d’espècies comestibles, els bolets vells poden resultar indigests.

Si els heu de saltejar, feis-ho amb l’oli ben calent.

Als cuinats, els heu d’afegir quasi al final, per a conservar el seu aroma.

Es poden conservar assecats, o be escaldats i dins pots bullits al bany maria.

### Esclatasangs amb tomàtiga

(*Lactarius sanguifluus*), (*Lactarius semisanguifluus*), (*Lactarius vinosus*)

Ingredients per 4 persones.

Un kilogram de bolets sans.

Uns dotzena de tomàtiques de ramellet.

Mitja tassa d’oli d’oliva verge de Sóller

Sal i pebre bo.

Elaboració:

Netejar els bolets cuidadosament, si són petits es poden deixar sencers, i si són grossos tallau-los en quatre.

Pelau les tomàtiques i si són petites també les deixarem senceres.

Dins una pella saltejarem els bolets (si ni ha molts, ho farem en dues o tres vegades), un cop rossets afegirem les tomàtiques i seguirem ofegant. Assaonar i servir ben calent.

### Bolets amb salsa de formatge blau.

(*Russula grisea*) gírgola de carboner, (*Agrocybe aegerita*) gírgola de poll, pixacans, cames grogues i picornells.

Ingredients per a 4 persones.

1 kilogram de bolets nets sans, 1 cullerada de mantega, ¼ de copa de cognac, ½ litre de nata, 100 gr. de formatge blau, sal i pebre bo.

Elaboració.

Netejar els bolets i saltejar-los a foc viu amb la mantega.

Flamejar amb el cognac i reservar.



Dins la mateixa pella reduir-hi la nata amb el formatge esmicat, un cop lligada la salsa afegir-hi els bolets reservats, assaonar i servir.

Aquesta setmana s’ha duit a terme el concurs Balear Skills de cuina, la setmana que ve us en farà la crònica. Bona setmana i fins d’aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández  
parlemdecuina@ hotmail.com

