

Col·laboració especial

## Resposta dels Reis d'Orient (i III)

Els Paradisos Fiscals són una deshonra per Occident. Els han creat persones malentenyades sense sentit de justícia ni de compassió, creant un greu malestar per tot el món, actualment amagant el mateix valor del que es diu "producte interior brut" dels Estats Units i del Japó junts. Quan es senyala per una part que si es treia enmig el 20% del doblers que hi ha amagats l'actual crisi mundial s'acabaria, per l'altra part ens anuncien que des de fa unes setmanes s'han amagats X milions d'euros més. Davant això no podem pensar altra cosa que els qui tenen les rendes altes són gent sense moral, ja que per ells tenir els doblers amagats han aturat la roda financera mundial i hi ha milions de persones sense feina i a la misèria. De retorn fent camí per Catalunya ens hem assabentats dels elevats sous que cobren els seus polítics. El batle de Barcelona té uns ingressos anuals de més de 143.000 euros. Què deuen rebre els Consellers? El President de la Generalitat el té de 144.000 euros, gairebé el doble del President del Govern Espanyol i de molts d'altres Presidents d'altres Estats. Si el President d'una autonomia es fixa uns honoraris tan elevats, que farà, si un dia arriba, cosa que dubtem, a ser President de l'Estat de Catalunya? És que els catalans poden creure que uns apassionats com demostren ser pels doblers, els estimen per treballar per ells per donar-los una assossegada vida? Nosaltres desconfiem de la seva aparenta lleialtat! Seria de por conèixer la suma global del que cobren els polítics de la Generalitat. Si tots cobren en consonància dels 2 milions de pessetes que el citats senyors cobren cada mes, el total deu pujar una vergonyosa doblorada! Damunt l'endiament rebombori que s'ha armat per l'avortament, els Reis d'Orient no ens hi podem mesclar. Déu ens feu l'encàrrec de seguir una estrella. Seguir-la ens ha costat bons moments, mals de caps, privacions i corredisses però també ens ha protegit per en cap sentit travar o embarassar cap ésser humà. Nosaltres desitgem el millor per la dona. A la teva carta ens recomanaves fer entendre als polítics espanyols que mirin cap Europa en tot i per tot. Nosaltres creiem que tu penses que l'esperit de l'Europa unida d'avui és aquell mateix dels anys cinquanta del segle passat, en que els seus membres tenien entre mans la "Carta dels Drets Humans" com a guia. Ara és molt diferent. Ni l'anomenen. Fins i tot hi ha representants de països de la Comunitat Europea que insinuen si seria bo tancar altra vegada fronteres! On aniríem amb aquesta classe d'Europeus? El populisme creix. La immigració és un problema greu i difícil de solucionar. El President Jordi Pujol senyalava fa molts anys: "Si no invertim en el Magreb ens envairan". Una altra personalitat política afirmava: "Si polítics i financers no canvien la forma d'actuar, en deu anys Europa no serà creadora serà tan sols revedora". Els fabricants tancaren les factories que hi tenien per anar-se'n a obrir-les a Xina i a la Índia per la ma d'obra barata que hi trobaren. Europa ha perdut molts llocs de feina, essent ara revedora. No s'ha invertit a Àfrica. Milers d'africans arriben diàriament la vida per fugir de la fam i la malaltia, provant d'entrar per Melilla. Veus fortes que un sent a través de la radio aconsellen posar els immigrants dins avions

per aterrar-los a Brussel·les, a fi que sia la Comunitat Europea qui decideixi el que es pot fer amb tota aquesta població. En lloc de mirar de fer una societat horitzontal, durant massa anys, polítics, banquers i empresaris, han viscut dins la mentida, amb falsos contractes, fent obres innecessàries amb pressupostos irrealment, els quals han procurat dipositar a un paradís fiscal. Això no s'arregla amb vuit dies Aina... A no ser que com diu l'expresident Mario Soares, Europa posi en marxa la manovella de fabricar euros. Ens alegrà assabentar-nos que possiblement els bunyolins gaudiran de gratuït per travessar el túnel en cotxe. En quinze minuts podran venir a nedar com també vos aproximareu a participar als actes culturals que es celebrin als dos municipis. Sabem que tu n'estàs contenta ja que a la presentació del teu llibre a Bunyola insinuaes que si abans la llunyania entre Bunyola i Sóller la feien els voltants del Coll, actualment s'accentuava amb el preu del peatge del túnel per carretera. Ens hem assabentat que la desfilada de la Rua del dissabte de Carnaval va ser tan pobre d'imaginació que no val la pena fer-ne si es fa com es feu. De totes formes a Sóller ja teniu per la segona setmana del mes de Maig una festa carnalada que celebren amb molt d'entusiasme. En temps de 20 milions d'euros de deutes que té l'Ajuntament de Sóller, creiem que heu d'obligar a les autoritats amb cervells iguals que hi teniu a ser més coherents amb els càrrecs que hi ocupen. Durant la nostra estada a Mallorca escoltàrem l'homilia d'una missa de Diumenge a una capelleta que el sacerdot explicava que l'ésser humà desitja sempre pujar de categoria i deia més o menys així: un funcionari voldria arribar a cap d'oficina; un empleat voldria ser el director; un missatger voldria arribar a ser l'amo; un capellà voldria ser Bisbe...". No volguérem sentir la continuació de si un Bisbe volia ser cardenal... Els Reis d'Orient opinen que un sacerdot no ha d'estar enutjat per l'espera de ser Bisbe sinó que ha de desitjar ser un sacerdot exemplar, tenir amor pels pobres i respecte per la comunitat parroquial, fins practicar una transparència econòmica nítida sense esperar Decrets Papals. Si els representants principals de l'Església no ens avançam a les idees que sabem que el Papa ha pronunciat en favor endarrerim el poder un dia gaudir d'un bon Papat. Per altra banda ens desagrada trobar dins la parròquia l'expositor de llibres que impedeix veure l'altar major des del portal de la dreta de l'església. Em sap greu no poder-te ajudar amb qüestions més concretes, però com tu veus avui en dia al devenir del món és tot un dubte: "no ho se, ho ignoro, no m'en record,..." són respostes d'actualitat de personalitats destacades, que han tingut ressò mundial. Els Reis d'Orient desitgem no et desanimis i segueixis escrivint-nos. Tu saps que ho pots fer tot i que no sia el temps de la Festa de l'Epifania.

Una abraçada del Rei que no duu corona

(Traducció fidel del original)

Aina Colom

Parlem de cuina



## Cruixent de pa amb oli D.O. "Oli de Mallorca" amb formatge maonès i confitura de tomàtiga

Per a aquesta setmana us presentaré una recepta inspirada en el pa amb oli de cada dia. Una variació sobre un plat tradicional per tal de donar-li un aire diferent, però conservant les essències gustatives i aromàtiques d'aquest plat tan conegut.

### Ingredients per a 2 persones

- 4 tallades fines de pa. (Podem tallar el pa amb una màquina de tallar carn freda).
- 2 tomàtigs de ramellet i 8 cherrys per decorar.
- 1 ceba picadeta ben fina.
- Un poc de romaní picat.
- Oli d'oliva Verge D.O. "Oli de Mallorca"
- Sal fina i sal de Cócó.
- Pebre bo negre.
- 100 grams de formatge maonès (o un altre tipus de formatge).

### Elaboració

Tallarem unes llesques fines de pa i les posarem entre dos papers de cuina i amb l'ajuda d'un corró les apimarem tot el que puguem. Si volem tallar-les finetes directament podem posar el pa dins els congelador pel tal de que s'endureixi una mica (amb una hora basta) i passar-lo per la màquina talla carn freda. Aquestes llesques primetes de pa les assaonarem i les regarem amb oli d'oliva. Apart sofregirem un poc la ceba picada i la tomàtiga picada. Ho posarem bé de sal i pebre bo.

Untarem el pa amb el sofregit, li posarem un bocí de formatge i ho enrodillarem sobre si mateix, subjectant-lo amb un escuradents. Val més embolicar el pa tot d'una i no deixar-lo massa temps amb la tomàtiga untada si no volem que se'ns reblaneixi. Tot d'una fregirem durant un parell de segons els rodets de pa i els servirem calents amb un poc de sal gruixada per sobre i

acompanyat amb les tomatiguetes. Si volem reduir el greix a la elaboració podem fer-los al forn.

Decorarem amb unes fulles verdes i una punteta de confitura de tomàtiga que farem posant a coure 100 grams de tomàtiga, 75 grams de sucre, un poc de canyella en branca i una pell de llimona. Tot ha de coure fins que es confiti a foc fluix (més o manco 20 minuts).

La recepta del pa amb oli fou documentada per primer cop al segle XVIII pel capellà mallorquí Jaume Josep Bernat Martí i Oliver. En el seu origen el pa amb oli, pels ingredients que porta, podem deduir que es tractava d'un menjar tradicional d'estiu, de pagès. Suposo que amb la idea de reblanir el pa més dur, s'hi fregava un poc de tomàtiga i es regava amb oli. I també és fàcil deduir que en funció del poder econòmic de la família el companatge devia variar bastant. És un plat simple i de tal senzillesa, que per això aviat es degué esdevenir habitual dins la cultura mallorquina.

Si bé és cert que altres regions espanyoles elaboren algunes receptes, que s'hi podrien semblar, el pa amb oli sols ha arrelat fermament a terres dels països catalans. No cal dir que el resultat d'un pa amb oli, depèn 100 % de la qualitat dels productes que hi posem, així si el pa és de forn de llenya, les tomàtigs del nostre hort i l'oli de les oliveres de la Serra de Tramuntana, assolirem un plat digne de Reis.

Salut i bona setmana.  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

