

Si pens és perquè visc

La globalitat econòmica ha esborrat les fronteres

Avui el meu article no és meu, l'he robat a un amic. I quin amic! Mn. Guillem Muntaner Gelabert, de Sa Pobla, sacerdot. Ell i jo som de la mateixa edat, amb dos mesos de diferència. Els dos congriarem plegats, costat per costat, la nostra infància, els estudis de pàrvuls, i, de més grandets, els Estudis Secundaris de l'Ensenyança Mitjana, amb el mateix mestre, a la Congregació Mariana de Sa Pobla. Amb "sotaneta" vermella i "roquet" blanc forem cantadoretos a la nostra Parròquia. Convisquérem (jo un curs darrera ell) baix la mateixa teulada i menjàrem a la mateixa taula durant els moltíssims anys de la nostra carrera de Preveres, en el Seminari de Mallorca. Com també, durant el temps de les vacances, a Sa Pobla, compartírem excursions, aficions, activitats, deures, donar-nos la mà en tot i per tot, junts amb els altres seminaristes poblers. Ara bé, als nostres 23 anys, jo poetitjant la lletra i Guillem ajustant-la a una música harmoniosa i bella, a petició de Mn. Antoni Beltran, aleshores el Rector d'Alcúdia, fèrem que se pogués cantar en el Santuari



Mn. Guillem Muntaner Gelabert

de la Victòria del Puig d'Alcúdia uns "Goigs a la Mare de Déu" (ignoro si encara avui s'hi canten); i, de la mateixa manera, per a Nadal, a la parròquia poblera, l'escolania hi cantà Nadal, amb lletra i música nostra, en un petit concert, plena l'església de feligresos, damunt l'altar major, els capvespres del diumenge, dedicat a la Sagrada Família, entre Nadal i Cap d'Any. Sols ens han separat els diferents llocs de les Parròquies que servírem com sacerdots i, més tard, els vols d'en Guillem recurrent mig món, aprofundint estudis superiors per, després, ensenyar-los com professor i doctor en moltes especialitats, i, en la que més, en la Teoria Crítica de la Societat. La seva activitat l'ha duit a escriure més d'una dotzena de llibres tan profunds que se fan llegir a poc a poc i amb intel·ligència oberta. Essent així, no em serà pecat, a un milionari en saviesa, robar-li unes dècimes d'unes línies sobre la "economia de la globalitat econòmica". Clar que m'ho perdonarà i que, fins i tot, se n'alegrarà quan ho vegi. Jo li enviaré el nostre setmanari "Sóller". Per a mi és un orgull tenir un amic d'infància, tan senzill i savi, tan savi i senzill, ocupat en sembrar la ciència del seny.

La globalitat econòmica (*)

Donem una explicació, entre tantes que en pot tenir, al terme "Globalitat". Per a nosaltres serà baix el concepte d'una visió econòmica de tipus capitalista que s'entén, ordinàriament, d'aquesta manera pels

descriptors experts en interpretar-la dins el nostre temps. L'experiència de globalitat és percebuda en forma, gairebé, universal des que les fronteres entre països i continents han quedat esborrades dels mapes i, sobre tot, de la realitat vital de cada dia. El nostre món s'ha convertit en "un petit poble", governable en un tres i no res en la seva totalitat. A espalles del "poble" naixent i creixent s'hi mou una economia supercapitalista en mans de cinc-centes empreses que prenen el nom de transnacionals, perquè actuen per tot el món. L'ànima del moviment global és el "G-7" (Grup dels 7), l'origen del qual n'és dels 7 països més rics: Estats Units, Japó, Canadà, Alemanya, França, Gran Bretanya i Itàlia. Aquests països han aportat el lema definitori arreu del món: "Esperit de fam", fam insaciabile d'aconseguir el punt més alt de la riquesa planetària: "Comprensió i ajuda pels més rics i abandonament pels pobres". Les eines més apropiades per realitzar els seus voluminosos negocis són entre altres: la informàtica, la biotecnologia, tecnologia espacial, les noves energies i nous materials; la televisió, el telèfon, el cinema, la moda, la música, la pintura i les armes sofisticades. Tot aquest conglomerat en tots els nivells imprimeix a la vida social una transformació profunda, acompanyada d'un continuat adoctrinament de les masses. Actualment, en la societat global, la qüestió més preocupant és l'ambició acumuladora de riqueses arribada a tal extrem entre poderosos i debils, que torna factible el desdeny i rebu de la persona humana, apartada en el procés de producció planificat únicament pels poderosos. Els globalitzadors del capital prenen en les seves mans, per ells les úniques que valen, el conjunt dels empresaris, productors, com si formassin una població precària, que no ofereix ni durada, ni confiança, ni quantitat, ni qualitat, Per a aquests, aquests són uns errats de comptes. Dit amb altres paraules: "quan una vaca no dona llet, ha d'ésser eliminada". (*) Quasi lletra per lletra, n'és una còpia del seu llibre: "L'hora del gran discerniment".

Acabo l'article, robat a l'amic Guillem, amb paraules meves: els poderosos, els capitalistes, els governants, fent una pinya malgrat ells no es puguin veure entre sí, ens munyen com vaques, totes les mamelles, vigilant-nos, controlant-nos els nostres guanys (si en tenim) i, si no pagam centim per centim, ens treuen fora de casa; ells, grassos com marrans de dobles robats, no passen pena. Sempre tendran per posar mà els estalvis que feim els pobres durant nostra vida de treball, pagant part dels nostres jornals a la Seguritat Social per poder fruit de la nostra jubilació. És que aquesta classe de gent és dolenta per naturalesa. Roben i se passen cara alta, fotent-se del poble, de la justícia i de la seva pròpia honra. Sort que el poble ja ho veu, i se'ls crida pel carrer amb el nom de lladres. I això és bo per un futur a favor del poble.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Cocteleria sensorial

Bocabadats, sense alè i amb ganes de més. Així ens va deixar el Barman gallec Diego Mosquera Miramontes en la demostració / master-class de cocteleria sensorial que ens va oferir en el Casino de Mallorca aquesta mateixa setmana.

En el decurs de la demostració ens va presentar una sèrie de còctels, on a més de la part obvia de la beguda, també hi entren en joc decoració, tècnica, presentació i ambientació.

Fumats, gel sec, nitrogen, terres, cotó de sucre, boires, escumes i aires, tècniques habituals a la cuina molecular, que aplicades al món de la cocteleria reben el nom de mixologia molecular.

"Cafeto cóctel, Mojito Atlántico, Palicininum, White Lady vs Pink Lady, Piruletas de Daikiri de fresa, Palomitas de piña colada, Mojito Atlántico con arena comestible y niebla de Nordés, Martini de Kiwi con espuma de Piña colada, Botafumeiro de Petroni, Old fashion con humo de vainilla y Negroni in the Clouds". Si no m'he deixat cap còctel a la llista, tot això, i en poc més de dues hores, en Diego ens ho va ensenyar i amb una professionalitat impecable, un a un els còctels varen anar desfilar dignes de la millor passarel·la de moda del món. D'entre tots, un dels que més ens va impactar, per la seva presentació, disseny i desenvolupament de la tècnica fou el "Mojito Atlántico con arena comestible y niebla de Nordés", tota una reinvençió del típic còctel cubà fent un tribut a la seva terra gallega.

En Diego va substituir el típic rom blanc sec per una ginebra gallega d'Albariño "Nordés". El sucre el bescanvià per un Xarop d'Albariño. L'herbassana o menta la substituï per melissa, una herba molt habitual a Galícia i que també aporta tocs cítrics. La soda la substituï per una infusió d'herbes gallegues (les mateixes que s'usen per a fer la ginebra Nordés), infusionades en gel sec i aigua Magma Cabreiroá, una aigua gallega. Com veis tot un tribut a la seva terra.

"Mojito Atlántico con arena comestible y niebla de Nordés"

Ingredients per a un còctel:
- Gel pileé en abundància
- 1 Lima petita
- 5 cl de ginebra Nordés

- 2,5 cl de Xarop d'albariño
- Brots de melissa
- Aigua gallega Magma Cabreiroá
- Una pastilla de gel sec (atenció que en contacte amb la pell pot cremar)

Elaboració:

Dins un tassó ample posam la lima a quarts i la melissa (abans li pegarem un cop sec entre les nostres mans a l'herba, com si féssim una mamballeta).

Afegim el xarop d'albariño i amb una mà de morter matxaquem la lima i les herbes.

Posam gel picat i refredam el tassó agitant-lo un poc. Afegim la ginebra.

A part dins una tetera posam l'aigua Magma Cabreiroá i dins el filtre posam el gel sec i les herbes (o una petita representació) amb que està feta aquesta ginebra gallega (ginebró, herballuïsa, llorer, eucaliptus, salicòrnia -una planta marina-, cardamom, menta piperita, gingebre, hibiscus, tè negre de Ceilà, sàlvia y quina). En aquest punt el gel sec es sublima i es torna vapor a l'hora que, en aquesta ebullició en fred, infusioneja les herbes.

Servim la tetera que emana fum aromatitzat devora es còctel, i ens podem servir un poc d'aigua dins el mojito, mentre un nigul ens perfuma dels aromes de les terres del nord. A més per a posar el llistó encara més alt, en Diego el va presentar sobre una arena comestible (una pasta quebrada amb herbes passada per la Thermomix) i uns bombons que semblaven pedres de la mar. Tot un còctel d'exposició.

I així tots els còctels, desbordant tècnica, imaginació i professionalitat però mantenint i respectant la tradició i història que envolta cada preparació.

Muchas gracias Diego y espero que nos volvamos a ver muy pronto.

Si voleu veure més fotografies de la jornada i algun vídeo, podeu passar pel bloc de la secció <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2015/12/cocteleria-sensorial.html>.

Bona setmana i ens trobam d'aquí 7 dies aquí mateix. Us recordo que el proper dia 19 a les 17:30h teniu una cita amb el show cooking xocolater al centre Capvespre a Sa cooperativa de Sóller.

Juan A. Fernández

