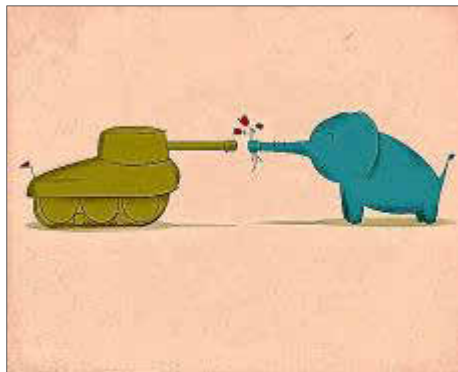


Si pens és perquè visc

Si voleu Pau, fugiu enfora dels qui sempre cerquen guerra

La majoria dels destorbs i embulls, que cada dia veiem en tots els mitjans de comunicació, per pa i per sal, són bregues i lluites - no parl de les guerres espargides per mig món - em referesc a les que tenim freqüentment als nostres redols, però d'una manera més recalçada i realçada els confrontaments que entre els veïnats de davant, més enllà de la Roqueta, passada la màniga del mar que ens separa, que parlen la nostra llengua, i suporten, setmana darrera setmana, diàriament, disturbis que fan pena els que no poden sortir de ca seva de por, i amb raó. En cada moment i per molts motius bons, hi ha multituds de gent que demana els seus «drets»; ara bé, aquests moviments populars poden denotar fidelitat i lleialtat. El que no és lleialtat, ni fidelitat és reclamar els seus «drets», destrossant les pertinences dels altres, fent mal bé la seguretat del poble i deixant les cases i els carrers fets una muntanya d'excrements. La intel·ligència allunyada del raonament i del seny és molt mala de posar amb pràctica.



La llibertat, que a tots ens pertany, en mans de gent guerrejadora i bel·licosa remou pujols molt alts de bregues, uns contra als altres (servint-se, ja de motius preuats i valuosos o ja per gusts propis i fora llei), deixant sempre dins el poble rancúnia, divisions, odis, desitjos d'atacar, i trepitjant les persones de bona fe, que no té altre remei que allunyar-se del foc i tancar-se dins casa seva, tremolant.

L'ideal de pau i la divisa de bona convivència que nosaltres portam i predicam als quatre vents, com do personal i «dret» inseparable, que ens pertany a tots, i que potser sigui el nostre orgull, és que puguem dir: «jo, per mi mateix, decidesc, i camí segons la meua voluntat, sense fer mal a ningú».

Això em fa dir que el premi del nostre avantatge és, al mateix temps, la nostra debilitat, ja que el «dret que tu tens» també el té l'altre, i la seva paraula val tant com la teua.

«La tolerància de la bondat», que la majoria de gent té, s'enfronta a la malvolença insuportable d'alguns d'una llibertat prenyada de maldat, capaç de tota perversió. Hi ha llibertats perverses que mai no promouen un millor conuiu. La seva cara no menteix, tant que se la tapen i sempre van a favor del seu egoisme, i la guerra les acompanya.

Malgrat aquest panorama confús, jo pens: El diàleg mai no ha de quedar tancat pels falsos interessos, atès que sabem que la violència porta sempre a més violència i creix més violenta.

Si vols pau, fet enfora dels que necessiten guerra per viure.

Si vols llibertat no t'acostis als qui són esclaus dels seus vicis..., vicis que en tenim de tota classes i ben amagats.

No donis valor als qui trepitgen i xafen els valors dels altres, que viuen d'instints, que no els importa per res el benestar dels altres i viuen del sou que rapinyes als seus obrers o no tan seus.

A tots ens toca demanar els nostres «drets». Demanar-los és un dret que hem de complir i obligar a complir fidelment a qui sia que els esmicola. Ara, Déu ens guardi d'aquell, d'aquells que no caminen dret i ens fan la traveta, perquè caiguem, a tots quants volem caminar drets, com dretes caminen les dones honorades i els homes distingits.

Aquest és el meu parer: trob i pens, davant les evidències diàries i les conseqüències dolentes presents, que vivim entre grups de gent malvada i dolenta; que vivim en un món massa tempestuós i violent; que per res, o per ben poca cosa, ja alçam la mà i les mans per destrossar portals i carrers, tirar fems -amunt- i fer d'ells un fogueró que, amb el seu fum, enfosqueix el cel i la terra i ens deixa a les fosques per poder endevinar com resoldre el problema o problemes. Jo, essent, com som ja molt major d'edat, considerant com està el món d'avui, crec que l'amor d'un temps normal pels nostres carrers s'ha tornat insegur, i de vegades, massa, criminal; que molts d'examant es tornen assassins de les dones que foren les «ben estimades esposes o querides»; que famílies ben unides en temps no molt llunyans, avui, es tiren els plats pel cap i els infants entreviuen, familiarment, en un estat de discòrdia i odi.

Pot ser que, a més de viure en democràcia, el que més necessitam és educació, cultura, seny, noblesa, i pensar i repensar que tots ens necessitam uns als altres, malgrat tinguem diferents pensaments, idees i aspiracions contràries; o... per haver nascut uns amb pell blanca i altres amb pell obscura. Amb mallorquí deiem: «D'home a home va zero, tots som iguals amb dignitat» Volem pau.

A tots ens importen els menesters que necessitam per viure i que, per fruir-los, treballam de tota forma i manera; però, que res no ens provoqui aixecar una guerra contra aquells que no pensen com nosaltres, o contra aquells que s'oposen als nostres somnis o utopies.

Si volem pau, fugim dels qui sempre cerquen bregues.

Si volem i pregonam la llibertat, no consentim que els que viuen de la guerra, ens amarguin l'existència del qui volem viure amb pau.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

La cuina sensorial (i II)



Aquest article ve de la setmana passada i està inspirat amb la tertúlia radiofònica al Balears Fa Ciència de dia 19 d'octubre. Podeu escoltar-lo aquí:

<https://ib3.org/carta?id=b8002c60-8566-4da0-b6f2-31f5a23fa91d&type=RADIO>

Cuina sensitiva (boca i gust)

Diu el diccionari que sabor és la combinació complexa de sensacions olfactivas, gustatives i trigeminals (aquelles relatives al nervi trigemí o nervi trigeminal, també conegut com a cinquè parell cranial o V parell). Aquest és un nervi cranial mixt, és a dir, que té branques motores i sensibles. Responsable de les sensacions tàctils, de dolor, de resposta al fred o la calor extrems. A més està vinculat a la llengua, les dents, la mucosa bucal, els nas i els sinus paranassals.

Per això el sabor pot estar influenciat per efectes tàctils, tèrmics, dolorosos, agradables, reflexes involuntaris, espasmes. Tal vegada sigui el Manà que tot cuiner desitja assolir. Provocar una explosió de sabo ...literalment xerrant. Dolç, amarg, àcid, salat; i no hem d'oblidar-nos de l'anomenat 5è gust, l'umami (Al Japó es diu umami a la sensació gustativa que produeix el glutamat monosòdic (també anomenat àcid glutàmic). Bolets, cafè, peixos, algues, tomàtiques i carn curada, per exemple.

Cuina sensitiva (oïda)

Tal vegada sigui l'aspecte menys valorat a l'hora de cuinar, però és fonamental que les coses facin renou al que han d'esser: una poma a de cruixir, una fraula no, una croqueta ha d'esser cruixent per fora i cremosa per dedins. Un cava a de xiuxiuejar i una galeta no ha d'esser flonja. Molt relacionat amb la textura i el tacte, l'oïda al menjar ens aporta un extra a les nostres elaboracions. Però en aquest cas els cuiners també jugam a provocar: uns cruixents de verduretes, un caviar de meló o un gelat de gaspatxo. En totes aquestes elaboracions, l'oïda també entra en joc...i si no provau uns carquinyols i ja m'ho direu.

Cuina sensitiva (altres factors)

No només els components intrínsecs dels aliments els condicionen sensitivament, factors que en principi podrien parèixer externs també els (i ens) afecten.

L'ambientació del lloc on anem a degustar el plat

Les olors presents (és millor no encendre espelmes aromàtiques o encens que l'únic que aconseguiran és desvirtuar la sensació final).

La llum (no és recomanable il·luminar en excés la sala on anem a dinar, ni llum directa sobre el plat ni tan poca llum que no puguem veure el que estem menjant).

El renou ambient de l'habitació

(personalment no m'agrada la televisió als restaurants); i no cal posar música massa forta per acompanyar un dinar.

Per tant, l'ambient perfecte ha de ser tranquil, estar lliure d'olors que alterin l'olor del plat a degustar, la temperatura de l'habitació ha de ser confortable.

Però hi molts més factors a l'hora de l'anàlisi sensorial d'un plat: Els hàbits alimentaris i patrons culturals. Si se'ns ha ocorregut la idea d'innovar amb una creació culinària de, per exemple, insectes saltats al gingebre ..., caldrà avisar amb antelació als nostres convidats perquè vinguin preparats mentalment abans de menjar-se la nostra creació.

El que vull dir és que hem de tenir en compte quins són els hàbits alimentaris de les persones que menjaran el nostre plat. L'estatus social, les necessitats i preferències. També cal tenir en compte els patrons culturals com altres religions o llocs de procedència. Crec que quan cuinam cal pensar sempre, sempre, en els altres i no en nosaltres. El menjar, l'aliment, ha de resultar agradable en tots els sentits. Mai ha de resultar incòmode de menjar per als nostres comensals.

I arribam al final...: La presentació de l'aliment al plat. El joïós i esperat «emplatat» amb el qual hem de presentar i tenir en compte tot allò que hem anat xerrant. Arriba l'hora de rompre'ns el cap, de fer proves, tastar. Aspectes visuals, estètics, de combinació de colors, harmonia, coherència, equilibri humilitat, sinceritat... tot combinat per fer desitjable allò que anirà a la boca.

Voldria acabar aquest article recomanant un llibre: *La química en la cocina* de Claudi Mans. Un estudi de la cuina vista des del prisma de la química i el perquè de les coses. Molt recomanable.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. Recordau que podeu enviar les vostres consultes o peticions al correu parlemdecuina@hotmail.com o be visitar la web www.cuinant.com

Juan A. Fernández

