

EL MIRALL

Núm. 105

500 ptes./ 3 01 Euros.

Dossier

Cuina mallorquina: entre la tradició i la modernitat

Entrevista

Teodor Úbeda, bisbe de Mallorca

Notes Literàries

Els xuetes a la narrativa mallorquina



Seccions: itineraris • cinefàgia • música • art • llibres

UNIVERSITARIS

A "SA NOSTRA" COMENÇAM EL CURS AMB MATRÍCULA

OFERIM

Descomptes de **5.000 PTA** en contractar una nova assegurança de cotxe o moto. Per mediació de SERBROK, Corredoria de Seguros "SA NOSTRA". Vàlid fins al 31/12/99.

SORTEJAM

Pagues de **30.000 PTA**

CONCEDIM

Beques per a l'ampliació d'**ESTUDIS A L'ESTRANGER**.
Informa-te'n al 971 171 925

FINANÇAM

Un **PRÉSTEC** per pagar els teus estudis a un 6'5% d'interès fix o un 5% d'interès variable, sense comissions, si ets titular d'un **COMpte JOVE** de "SA NOSTRA".

FACILITAM

Quatre **QUIOSCS INTERACTIUS** on podràs accedir a les aplicacions de la UIB i realitzar la teva automatrícula, així com un espai atès per personal de la nostra Entitat als edificis **RAMÓN LLULL** i **ANSELM TURMEDA**. PER REALITZAR EL PAGAMENT DE LA TEVA MATRÍCULA. També pots fer-ho a les nostres oficines.

DISPOSAM

De **TRES CAIXERS AUTOMÀTICS** al Campus, als edificis **SON LLEDÓ**, **RAMÓN LLULL** i **GUILLEM CIFRE**

I A MÉS A MÉS

Et recordam que amb el **CARNET JOVE** operatiu, a més de beneficiarte dels avantatges incorporats, pots utilitzar-lo a tots els **CAIXERS AUTOMÀTICS** del Campus, realitzar el pagament de les teves compres, etc.

"SA NOSTRA"
CAIXA DE BALEARS

*Gent de
confiança*

Amb el coneixement de la Conselleria d'Hisenda i Pressupost 16-9-99 GOVERN DE LES ILLES BALEARS

INFORMA-TE'N A QUALSEVOL OFICINA O A **fon@"SA NOSTRA"** 971 757 242

Edita:
OBRA CULTURAL BALEAR
President: Antoni Mir
Publica:
Associació EL MIRALL
C/ de la Impremta, 1, pral. 2a
07001 Palma
President: Ferran Gomila
Editor: Mateu Morro

**Producció, administració
i publicitat:**

C/ de la Impremta, 1
07001 Palma (Mallorca)
Tel.: 971 725937
Telefax: 971 719385
Apartat de correus 179
07080 Palma (Mallorca)
Delegació a Barcelona:
C/ de la Montcada, 20
(Palau Dalmaes)
08003 Barcelona
Delegació a València:
C/ de Moratín, 15
46001 València

**Web i adreça de l'OCB
a Internet**

<http://www.portal.com/ocb>
e-mail: ocb@internet.com

Director:

Gaspar Valero i Martí

Redactora en cap:

Joana Mas i Sastre

Secretari de redacció:

Tomeu Martí i Florit

**Consell de redacció /
col·laboradors**

Francesc Bujosa
Catalina Valriu
Antoni Ginard
David Ginard
Antoni Marimon
Biel Mesquida
Mateu Morro

Publicitat: Santi Adrover

Els articles publicats en aquesta
revista expressen únicament
l'opinió dels autors.

Coberta: Jove amb violí, 1998.

Joan Bennassar

Fotos: Pep Pastor

Disseny: Carles Oubiña

Maquetació i fotocomposició:

Documenta Balear SL

Impressió:

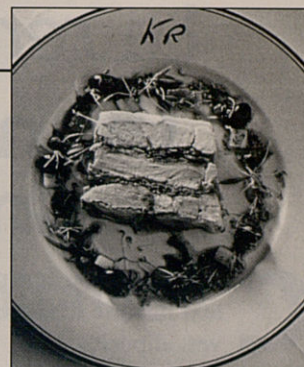
Xisco Arts Gràfiques
C/ del Baix Riera, 1-A, Palma
Tel.: 971 475754

Dipòsit Legal: PM 10-1987

Dossier 5

LES OLORS DE LA CUINA MALLORQUINA

La cuina mallorquina és l'objecte del dossier d'aquest número d'*El Mirall*. A les seves pàgines, trobareu l'evolució i la història de la cuina illenca de la mà de Miquel Ferrà i Martorell i Jaume Fàbrega, però també les reflexions i sentiments de dos cuiners que cerquen les arrels de la gastronomia mallorquina per crear plats més moderns.



4 Editorial



Universitat de les
Illes Balears

Servei de Biblioteca i
Documentació
Edifici Guillem Cifre
de Carles

Notes literàries 17

LA NARRATIVA XUETA

L'escriptor Miquel Ferrà i Martorell inicia, amb el d'aquest número, una sèrie d'articles en els quals parlarà de la narrativa de temàtica xueta en la literatura mallorquina. Un dels màxims exponents de la literatura actual sobre aquest assumpte és *Dins el darrer blau*, de Carme Riera.

pinzellades verbals ens donen alguna pista sobre la personalitat del retratat.

CARME
RIERA

Dins el darrer
blau



22 Normalització

Reproduïm íntegrament les conclusions del I Congrés de la Llengua i Ensenyament a Mallorca, que es va celebrar a l'Auditorium de Palma el passat mes de maig.

Entrevista 25

EL PASTOR DE MALLORCA

Mnr. Teodor Úbeda, bisbe de Mallorca des de fa 25 anys, manté una llarga conversa amb Joan Fullana, en la qual li parla de la necessitat d'evitar les guerres i la venda d'armes, dels missioners mallorquins a terres del Perú i Burundi, de l'estructura interna i filosofia de l'Església, i de la marginació social, entre altres temes d'actualitat.



Tendències

Itineraris

Gaspar Valero 34

Música

Alex Volney 38

Cinefàgia

Matías Vallés 40

Art

Cristina Ros 42

Llibres

Biel Mesquida 44

La Botiga

El Mirall 46



La *rentrée* del nou curs polític: Un nou camí per a Balears

Comença el nou curs polític, carregat en aquest context històric d'expectatives i d'il·lusions col·lectives, dipositades en els governs balear i insulars que, per primera vegada des de la recuperació de les institucions autonòmiques a principis dels vuitants, han canviat de signe i són gestionades per forces progressistes i nacionalistes. El programa de govern recull totes les reivindicacions que han encapçalat les mobilitzacions populars d'una dècada, i això fa que els qui ocupen càrrecs de responsabilitat en tinguin una d'afegida, la de no defraudar l'esperança i la confiança, la de saber conjuntar la tasca de les institucions públiques amb l'energia de la societat civil i afrontar, entre tots, els reptes d'aquesta nova etapa.

Sembla arribada l'hora en què es podrà donar un fort impuls reivindicatiu a la consolidació i ampliació de l'autogovern. Per primera vegada en aquestes dècades, la justa reclamació de les Balears pot tenir alhora l'aval d'una majoria absoluta parlamentària, el lideratge de totes les institucions autonòmiques de govern, i una àmplia mobilització ciutadana que podria contribuir decisivament a aconseguir allò que ja reclamava la Plataforma Cívica per l'Autogovern de 1991: Que es reconeguin al nostre poble els mateixos drets que tenen els altres pobles de l'Estat espanyol i, concretament, les anomenades "nacionalitats" històriques i que es tradueixi en fets polítics concrets, competències i finançament.

Les eleccions generals estatals del primer quadrimestre de l'any que ve són una fita important, perquè la nova correlació política illenca podria tenir al Parlament o Congrés dels Diputats repercussions notables, tant amb la major presència de diputats d'un PSOE que de cada vegada vol ser i pot ser més PSIB, i l'entrada del primer o primers diputats nacionalistes per les illes al Congrés de Diputats de la mà d'una previsible candidatura unitària PSM-UM. No podem menystenir el fet que la presència de diputats nacionalistes al Congrés de Diputats ha esdevingut un punt de referència ineludible per existir com a poble dins el món mediterrani i polític de l'Estat, i prou sovint la força decisòria per establir qui i com governa l'Administració central.

Aquest primer curs del nou Govern ha de ser inexcusablement també el de l'inici d'una política lingüística de bon de veres, tant en l'àmbit de la competència educativa, on un equip competent podria donar-hi una empenta que la qualitat de l'ensenyament i la consolidació de l'aprenentatge en català necessiten imperiosament després d'aquests anys de deixadesa governamental, com en l'àmbit més general i potser transcendent de l'extensió de l'ús social, on una direcció general molt qualificada deu estar preparant a hores d'ara el pla o programa que en fixi les prioritats i el calendari. Un pla que haurà de comptar, des del començament, amb la participació de l'entitat capdavantera en la reivindicació lingüística, l'Obra Cultural Balear, tant en la seva elaboració com en el seguiment de la seva aplicació.

També serà el curs de l'enfortiment del Consell de Mallorca com a veritable Govern de l'illa, tal i com fixa l'Estatut d'Autonomia, mitjançant el traspàs de competències, d'un més just i major finançament i d'una adequació del seu reglament intern de gestió. Així passarà, també, amb els Consells de Menorca i d'Eivissa i Formentera. Es posarà així una les bases més importants per a la construcció d'un país a partir de "les característiques de nacionalitat comunes" dels pobles de cada una de les illes, reforçant-ne la més important institució representativa.

Queda per observar la iniciativa i el comportament quotidià dels líders públics, que haurien de dur a terme una tasca pedagògica, tan decisiva, en temes de llengua, identitat, cohesió social i sentit de pertinença a un poble, i on s'espera un canvi radical, ja dibuixat, en relació a les maneres impròpies de la dignitat del seu càrrec de l'anterior cap de govern i dels seus portaveus més propers.

Som a la *rentrée* del nou curs. Els ciutadans han d'escoltar amb atenció què diuen i què fan els nous responsables polítics i, des d'una actitud de cooperació però també d'exigència, continuar empenyent amb força les reivindicacions de llengua, cultura i autogovern que han sumat, any rere any, tantes voluntats populars. És l'única garantia que, cadascú des del seu lloc, contribueixi a fer que el nostre país comenci a caminar de bon de veres cap a la seva i tan ajornada normalitat i plenitud.

La cuina mallorquina

entre la tradició i la modernitat



Dos estudiosos de la gastronomia insular i dos experimentats cuiners són les plomes que aporten la seva particular visió sobre els aspectes tradicionals i els més novedosos del que s'anomena la cuina mallorquina. L'escriptor Miquel

Ferrà i Martorell i el gastrònom Jaume Fàbrega aporten al dossier la teoria, i Antònia Serrano i Koldo Royo, les emocions que desprenen els fogons i els sabors d'una cuina feta de records i sentiments.

Quan érem petits, sentíem molt l'expressió "altre temps". Era un temps indefinit que podia anar des de l'inici del món fins al final de la guerra civil. En aquest

moment començà una nova època: la de després del moviment. Què menjava la gent altre temps? I després del moviment? I, actualment, què menjam?

La cuina mallorquina: què menjam?

Si em donau la mà, podem fer un petit recorregut per la nostra història culinària.

Què es menjava a Mallorca altre temps?

Quan era petita ho tenia ben clar: el mateix que menjava "la comtessa sense braços" el temps que va viure amb els braços tallats i abandonada dins el bosc: d'herbetes i de la mica de fruita que podia abastar amb les dents.¹ Com tots els infants valldemossins d'aleshores vivia molt de temps en contacte amb la natura i coneixia prou herbetes i fruites que estarien al meu abast si un dia passava fam. Coneixia i rosegava la vinagrella, el fonoll i l'herba-sana.

A Mallorca, dels talaiòtics passàrem als romans, als vàndals, als bizantins... i no oblidem els jueus, que eren a la nostra illa des del segle V. Després d'uns segles classificats d'obscurs, arribaren els musulmans i, finalment, els catalans. Totes aquestes cultures deixaren la seva empremta en la nostra cuina.³

Si ens regim pel que diu Ramon Llull a la seva obra⁴ —malgrat que ell no escrigués cap llibre de cuina— i pel receptari medieval *El llibre del Sent Soví*, podem fer una relació aproximada dels aliments que es consumien en aquesta època:

El pa era blanc o moreno; la carn de bestiar era: porc, anyell, moltó⁵ i bou; la carn d'aus era la que es consumia

dàtils, pomes, préssecs, codonys, albercocs, cireres, maçanes, prunes, taronges, poncirs, llimones, avellanes, lledons, raïms moscatells i figues. Podem afegir-hi nous i pinyons.

La cuina dels rics era abundant i refinada: podem creure que els pobres no menjaven tan bé i que el pancuit, les faves, les sopes i les figues seques regnaven a la seva humil taula.

Des del continent americà arribaren nous productes com la tomàtiga, les patates, el cacau i el cafè, el qual es començà a beure principalment al matí com a desdijuni, i el mateix passava amb la xocolata.

S'hi introduí el bacallà, de Terranova o d'Escòcia, i s'emprava per fer amb arròs i guisats, sobretot durant la Quarisma.

L'arxiduc Lluís Salvador dedica vint-i-cinc pàgines del *Die Balearen* (1871)⁸ a la cuina, que no són específicament un receptari, tot i que hi ha receptes, sinó que més aviat descriu els hàbits alimentaris dels diversos estaments tant a la Part Forana com a Ciutat. A la introducció del tema diu:

«La cuina mallorquina és més aviat senzilla, fins i tot entre les classes més acomodades, no ha experimentat els progressos gastronòmics d'altres països ni tan sols de la Península...»

Quinze anys més tard, la cuina ja havia evolucionat i Pere d'Alcàntara Penya ens ofereix el receptari *Cuina mallorquina*,⁹ que, a més dels autòctons, inclou plats i begudes procedents de diversos indrets del Nou Món, de l'Estat espanyol i d'altres de països de la Mediterrània.

Molts dels plats anomenats per aquests dos autors tenen avui dia plena vigència. Per esmentar-ne alguns: sopes amb col, arròs sec, llegum cuinat o escaldat, calamars farcits, perdus amb col, tumbet, frit de xot o de porc, panades, robiols, quartos... Altres receptes estan arraconades i sols una minoria les confecciona adesiara.

De cap a cap d'any, els pagesos porta-

DES DEL CONTINENT AMERICÀ ARRIBAREN PRODUCTES COM LA TOMÀTIGA, LES PATATES, EL CACAU I EL CAFÈ

També sabia que les cama-roges, els lletsons, la borratja, els colitxos i la verdolaga eren bones per menjar. Ben segur que els primers moradors de la nostra illa també ho sabien i, si no, ho degueren descobrir ben aviat.

De fruites silvestres se m'acudien: els murtons, les cireretes del bon pastor, els lledons, les serves, els aglans, les arboces, les móres d'esbarzer i les atzeroles.²

Veia com a possible recurs de supervivència els caragols i les pegellides. Passat el temps, hi vaig afegir les figues de moro i les bledes ventureres. Acabat el recompte, ja no passava pena de morir-me de fam. Malgrat tot, em preocupava ferm la història que ens contaven a l'escola del petit foner que tomava el berenar d'un arbre, perquè sempre he gaudit d'una pèssima punteria.

majorment i solia ser: agró⁶, capó, polastre, gallina, oca, perdiu i paó; s'emprava tota mena de peix, inclosos la llagosta i el calamar (*El llibre del Sent Soví* n'anomena una cinquantena de varietats i porta onze receptes per preparar-lo); les verdures que s'usaven eren alls, cebes, porros, col, albergínies i carxofes i els llegums eren faves, cigrons i llentilles.

Els greixos usats eren l'oli i el saïm. Dels derivats animals esmenten el formatge, la llet, els ous i la mel. Aquesta era usada per endolcir i com a medicina.

La canyella era una de les espècies més emprades, s'usava també el pebre i el safrà, aquest darrer condiment es cultivava a Mallorca.⁷

Pel que fa a les fruites, Anselm Turmeda, a *Les cobles de la divisió del regne de Mallorca*, n'anomena gran varietat:

ven a Ciutat tot el que produïen per al consum humà i els ciutadans tenien al seu abast tota casta de productes del temps: a l'hivern, tords, esclata-sangs, col, col-i-flors..., a la primavera, espàrrecs, pèsols, faves tendres, caragols... A l'estiu, tomàtignes de Vall-demossa o de Banyalbufar, pebres verds, bragats o vermells, albergínies, fesols i mongetes tendres..., a la tardor, carabasses, raïm, llegum novell... S'empraven, doncs, productes frescs (verdura i fruita de tota mena) i d'altres que s'estotjaven a llocs adients (tomàtignes de ramellet, llegum, melons, cebes, patates, alls, etc.) o en conserva.

Els processos de conservació, més o manco efectius, eren, moltes de vegades, llargs i costosos i no sempre segurs. La carn era conservada mitjançant la cocció, la sal i les espècies.¹⁰ El peix, salat o assecat al sol, i, per menjar a curt termini, escabetxat; les olives, salades; les tàperes, envinagrades; les tomàtignes, assecades al sol o, les de ramellet, enfilades.

Les fruites eren confitades, fetes melmelada o confitura i algunes assecades al sol, com el raïm per fer panses. Les figues eren assecades i ensistades o convertides en pa de figa.

I tot això guardat a llocs frescs i secs, com el rebost, el celler, i la carnera de fusta folrada de reixeta fina, resguardat dels insectes que ho podien contaminar.

Després passàrem a la gelera de gel i, molt més envant, a la gelera elèctrica. Avui és impensable una llar sense un bon frigorífic i congelador.

Què es menja actualment a Mallorca?

A poc a poc, la nostra cuina incorporava nous aliments. Les botigues d'ultramarins tenien productes nous, a vegades exòtics, que s'afegien als autòctons.

Acabada la guerra civil es continuaven confeccionant gairebé el mateixos plats d'abans, sempre que es pogués comptar amb la matèria primera adient. L'enginy suplía la manca de productes al mercat.

HEM D'INTENTAR EMPRAR PRODUCTES NOSTRES I DE TEMPORADA, I NO DEIXAR PERDRE LES NOSTRES TRADICIONS

Coloma Abrines¹¹ publica el 1961 un receptari, *Cocina selecta Mallorquina*,¹² amb un seguit de receptes de les quals la majoria són de plats que confeccionava quan era cuinera a casa d'uns senyors de Ciutat, però també n'hi inclou de cuina internacional. El llibre és un clar exemple de com ja la cuina mallorquina havia incorporat nous menús. El receptari fou molt exitós i moltes mestresses de casa l'adquirien i en posaven en pràctica les receptes.

Diversos moviments com la importació, l'emigració i el turisme aportaren un nou cabal gastronòmic; la cuina europea, americana i, fins i tot, l'asiàtica incidien en els nostres hàbits culinaris.

Els nostres plats habituals ja no eren les sopes i el cuinats. S'arraconaven o menyspreaven antigues receptes

—moltes de vegades molt més saboroses i econòmiques que les novel·les— i se substituïen per plats aliens a la nostra cultura gastronòmica. Plats sofisticats, salses, ingredients importats d'arreu del món, fruites tropicals...

Actualment, cada vegada és més normal que les dones estudiïn i es preparin per treballar fora de casa i, dins aquest context, guisar, tasca majoritàriament femenina, ha passat a un segon lloc. Entre setmana, moltes de vegades per manca de temps, es guisa el mínim possible i els menús es componen amb molta freqüència d'aliments precuinats o en conserva, dels quals, en moltes ocasions, mira la composició i, el cap de setmana, el menú s'organitza en funció de les activitats programades. Si es va a la platja o al camp, hom es pot conformar amb entrepans —el restaurant és una



L'arxiduc Lluís Salvador dedicà 25 pàgines del *Die Balearen* a la cuina.

Tumbet

Ingredients:

Un quilo de patates petites
Dues albergínies
Un carabassó
Dos pebres vermells
Mig quilo de tomàtigs
Farina
Alls, llorer i moradux
Oli, sal i canyella

Preparació:

Pelarem les patates i les tallarem a rodanxes. Tallarem les albergínies a rodanxes i les posarem en remull dins aigua i sal. Tallarem el carabassó també a rodanxes i el saïm.

Torrarem els pebres, els pelarem, en farem trinxes i hi posarem sal. Dins una paella amb oli farem paellades –que anirem col·locant dins una safata– per aquest ordre: primer les patates, alls esclafats i sal, després, les albergínies, degotades i enfarinades, i per acabar, el carabassó enfarinat.

Damunt hi posarem els pebres torrats, i ho tot cobrirem amb una salsa, que farem dins l'oli que ha quedat de fregir, amb alls esclafats, la tomàtiga pelada i capolada, llorer, moradux, sal i canyella.

altra solució–; si es resta a casa, es fàcil encarregar una pizza, un pollastre a l'ast, una paella o una hamburguesa: en poc temps arribarà la comanda.

Això no exclou que a moltes de llars es guisi quotidianament de manera convencional. No manquen dones i homes que es posen el davantal i entren dins la cuina per preparar el dinar o el sopar. El cas és que amb els ingredients i els estris amb què es compta actualment es poden confeccionar plats de manera molt més ràpida i higiènica que no antigament.

Tenim de tot i tot l'any: fresc, congelat, refrigerat, en conserva... Per Nadal podem menjar albercocs o prunes, en contrapartida, gairebé hem perdut



Fragment de la fotografia original de la portada del llibre d'Antònia Serrano.

la noció de quins són els productes de temporada.

A les portes del segle XXI, es parla de calories, d'hidrats de carbó, de menús equilibrats. Es discuteix que si oli, que si margarina o mantega, que no al saïm... Sí al peix blau, sí al llegum... Ens diuen que la cuina millor és la mediterrània. N'hi ha que es fan vegetarians i, això sí, tots volem estar magres. Cal, doncs, plantejar una qüestió: cuina moderna o cuina tradicional?

Vegem el que opina sobre aquest tema el conegut antropòleg Sebastià Trias Mercant al pròleg del llibre *Les receptes de na Tonina*,¹³ diu: «Ambdues postures extremes no són avui acceptades ni per l'antropologia i l'etnografia ni per les mestresses de casa ni pels cuiners professionals. Actualment, s'obre camí una tercera solució, aquella que intenta casar la tradició i el progrés. Neixen moviments que, com el dels consumidors i el dels restauradors, exigeixen, sota el principi d'un control de qualitat dels productes, la recerca renovada de les antigues receptes.»

Particularment, crec que la cuina no pot restar estancada, bones són les receptes tradicionals, com també pot ser bo incorporar nous ingredients i noves receptes. El que hem d'intentar és emprar productes nostres i de tem-

porada i al mateix temps no deixar perdre les nostres tradicions culinàries. No vulguem substituir tots els nostres plats pels aliens. Per dir-ho de qualche manera: no canviem radicalment l'ensaïmada pel croissant. Compàs i viuràs!, deien els nostres padrins. Benvingudes, doncs, les innovacions, però no deixem de fer un bon tumbet a l'estiu o una greixonera de sopes amb col a l'hivern.

Antònia Serrano Darder

1. En Jordi des Racó, *Les millors rondalles de Mallorca*. Palma: Editorial Moll, 1985, pàg. 254. (Però a mi me la contava la meva padrina Tonina).
2. No puc assegurar que totes aquestes fruites siguin silvestres, però a mi m'ho pareixien.
3. Vegeu: Miquel Ferrà i Martorell, *L'ahir i l'avui de la cuina mallorquina*. Palma: Caixa de Balears "Sa Nostra", 1992.
4. Vegeu: Sebastià Trias Mercant, *Antropologia de la cuina mallorquina*. Palma: El Tall, 1993.
5. Mascle de l'ovella castrat.
6. Au peixetera de gran grossària (80 o 90 cm d'alçada) de la família dels ardeits.
7. Recordau l'arròs engrogat que menjaven els personatges de les rondalles mallorquines.
8. *Las Baleares por la palabra y el grabado*, Archiduque Luís Salvador de Austria. Palma: Caixa de Balears "Sa Nostra", 1985, pàg. 507-532.
9. Vegeu: Pere d'Alcàntara Penya, *Cuina Mallorquina*. Palma: Editorial Moll, 1994.
10. Bon exemple n'és el porc i la seva transformació i elaboració. Les matances han arribat als nostres dies com saborosa herència de l'avior.
11. Coloma Abrines Vidal, madò Coloma (1887-1987), va començar als catorze anys a fer de cuinera i va exercir fins molt anciana.
12. Vegeu: Coloma Abrines Vidal, *Cocina Selecta Mallorquina*. Campos: Imprenta Roig.
13. Sebastià Trias Mercant. Pròleg (pàg. 25). A: *Les receptes de na Tonina*, Antònia Serrano Darder. Palma: Documenta Balear, 1995.

Ventura per haver arribat amb moltes de les seves essències d'ahir. Litúrgia –l'etimologia de la qual ve del grec, *leitourgia*, és a dir, quelcom al servei

del poble– perquè forma part de la cultura pública que ens identifica com a país, amb les nostres tradicions i els nostres costums.

Ventura i litúrgia de la cuina mallorquina

Jo diria que la nostra cuina de sempre es perd primer entre les ombres i boires de l'edat mitjana i rebrota i es reflecteix amb especial caràcter al llarg dels segles XVI i XVIII. Són innegables els trets de les altres cuines històriques que han deixat sobre els nostres fogons la seva influència: els àrabs, els jueus, els catalans, els francs, els provençals i, per extensió, la Mediterrània, amb tants factors comuns i productes autòctons o propis de la zona. Podríem pegar una primera ullada a la cuina romana i comprovar, tot seguint el receptari d'Apicius, que un cop rebutjada la salsa *garum*, la resta ens resultaria en alguns casos, fins i tot, familiar. Més determinant, però, amb comparances

més ben ajustades, és el *Llibre de Sent Soví*, en què alguns filòlegs han trobat reminiscències del llenguatge mallorquí.

Aquests textos, en els quals apareixen preparacions a la morisca i herències del romànic llunyà, ens confirmen que plats actuals com el cuscussó ens remunten a l'època de la dominació musulmana. I si ja al tractat d'Apicius,

De re coquinaria, se'ns explica la manera de fer embotits, pertany a Enric d'Aragó, marquès de Villena (1384-1436), la glòria de ser el primer a anomenar la sobrassada a la seva obra *Art Ciso ria*. No deixem, però, dins la pols del camí el gran mestre Robert, que en el seu llibre del *Coc*, enriquit amb fórmules napolitanes, ens confirma una trajectòria gastronòmica me-

En el llibre de *Cuina sefardita*, de Méri Badi, les roses farcides tenen forma d'ensaïmada



Carrer d'en Rubí, 5
Tel. 71 38 21
07002 Palma (Mallorca)

LLIBRES DE TOTS
ELS PAÏSOS
CATALANS



LLIBRES INFANTILS
I JUGUETES



LLIBRES DE TEXT



DISCOS I CASSETTES



SERVEI
DE LLIBRES
ESTRANGERS



Pianos Can Garcias

Pere Josep Garcias

C/ Joan Maura, Bisbe, 10 - Palma (Mallorca)
Tel. i Fax: 46 20 16

**VENDA DE PIANOS
VERTICALS I DE COA**

Primeres marques europees

BLÜTHNER • BÖSENDORFER • C. BECHSTEIN • FEURICH • FÖRSTER
FURSTEIN • GAVEAU • GROTRIAN-STEINWEG • HOFFMANN • IBACH
KEMBLE • KINGSBURG • OTTO-BACH • PETROF • PFEIFFER • PLEYEL
RAMEAU • RONISCH • RÖSLER • SAUTER • SEILER • SCHOLZE
STEINGRAEBER & SOHNE • WAGNER • WEINBACH • ZIMMERMANN

Especialistes en pianos per a professionals i pianos d'estudi
El millor servei post-venda. Més de 50 anys d'experiència

AFINACIONS • REPARACIONS • RESTAURACIONS
LLOGUER DE PIANOS NOUS O RESTAURATS
INSTRUMENTS HISTÒRICS
(CLAVICÉMBALS • FORTEPIANOS • ORGUES LITÚRGICS)
PIANOS ELÈCTRICS • ACCESSORIS • TRANSPORTS



Dibuix del llibre *L'ahir i l'avui de la cuina mallorquina*, de M. Ferrà i Martorell.

diterrània de la qual formam part amb tota propietat. Veieu, sinó, les panades de peix per a la Quaresma o la llam-puga fregida d'estiu. És clar que les importacions dugueren molts de can-vis, i així el nostre conreu extensiu dels productes americans (patata, to-màtiga, pebre) transformà aquell in-ventari de salses medievals enumera-des per Anselm Turmeda en la seva *Disputa de l'Ase*.

Pel que fa a la cuina jueva de Sefarad, hem de navegar entre hipòtesis quan afirmam que els nostres robiols i crespells són rebosteria pasqual hebraica. I encara, les panades de carn de xot i els cocarrois. Tot el que podem dir, en defensa de tan probable i escampada opinió, és que en el llibre de *Cuina sefardita*, de Méri Badi, les roses farcides tenen forma d'ensai-

mada i es fan de forma similar. El mateix s'esdevé amb les *borekas*, que no són altra cosa que una mena de robiols. La cuina de l'oli d'oliva i del saïm marcarà, però, l'etapa definitiva, una cuina amb la qual toparà ben de front l'escriptora George Sand en aquell hivern del romanticisme. Porc, porcella i porcellí serà sinònim de festa amb taula parada. Els dies no festius, les sopes de pa pagès amb verdures o els cuinats de llegums serviràn per sortir del pas. I què no fa servir aquesta cuina nostra des dels temps dels rebesavis i els avis dels rebesavis? Els caragols de les nostres marjades, les anguiles de l'Albufera, les tàpares i el fonoll de vorera de mar, les mores silvestres i les camarogues... Tot era profitós i aprofitable quan la fam obria les imaginacions a

la gran ofrena de la natura.

Però ja hem dit que la nostra litúrgia gastronòmica s'ha d'escriure principalment en clau d'edat mitjana. Per això, els cronistes del baix gòtic ens diuen que setembre era el mes de la *porculatio*, quan acabaven d'engreixar els porcs amb vistes a la matança. Aleshores, els porquerets duïen els seus animals als alzinars, per tal que menjassin aglans a voler. I mossèn Antoni Maria Alcover, l'amo de les rondalles, ens narra en un curiós opuscle com eren les matances i les festes de Nadal en temps dels avis. Val a dir que en el segle XIX la cuina illenca es fa més cosmopolita. Què no hi ha en aquell receptari de Pere d'Alcàntara Penya, tan ple de referents d'arrels mallorquines que s'entrellacen amb tota casta de detalls estrangers i forasters? Hi ha de tot i molt, com ample és el ventall del receptari de Can Joan de S'Aigo (rebosteria del 1700 al 1886) i del de Can Esteva (1862) de dolços, pastes, confitures i torrons. I no oblidem la llarga filera de convents on s'*aguiava* de tot i molt, com molt bé ens demostra fra Jaume Martí, de l'orde dels agustins, amb els seus quaderns del segle XVIII, una carta rica i extensa paral·lela a la cuina afrancesada i borbònica de les cases nobles, és a dir, la "taula dels botifarres". Tot plegat, i enmig de les onades turístiques, ens ha fet girar els ulls enre-re per tal de replegar els elements diferenciadors que pot encara oferir aquesta cuina nostra, tan exposada sempre al buf dels quatre vents.

Miquel Ferrà i Martorell

PAPERS PINTATS I PINTURES

Casa Pomar Flores

ARTICLES PER A ARTISTES
VASES I MOTLLURES

SANT MIQUEL, 77 - Telèfon 971 72 14 83 - Fax 971 71 93 12
07002 PALMA DE MALLORCA

Ses Puelles
Estudi
de
Perruqueria

Carrer de Navarra, núm. 3, 1r - 07003 Palma - Tel. 971 71 80 37

Diguem que som en un restaurant, tan feliços (o totalment descomposts per algun problema, vegeu "Com fer en 14 hores el que qualsevol mortal sap que me'n durà 23") i, mentre la carta se'ns presenta com un treball més per accomplir, o un plaer per gaudir, xac!, passa el cambrer duent un

plat l'olor del qual, per uns instants, ens deixa gairebé embadalits (tot això, sota la perspectiva del nostre acompanyant de taula, sota la nostra pròpia, som en el paradís celestial), gairebé embadalits en ales d'aquesta aroma que ens torna a la nostra infància.

La cuina d'ahir, la cuina d'avui

Per tant, ho sé, sé que sí existeix aquest passeig que els nostres records realitzen a la mínima provocació d'aquesta olor captada casualment, l'olor reflex d'una altra olor que, en algun moment, va quedar per sempre catalogada com a pertanyent a l'apartat sabordecasa, olormirall del que érem fa algun temps i, com un ressort automàtic, boten tots els accionistes de Sabors, Imatges & Company i pugen per ser els primers a re-cobrar –gaudir el benefici dues vegades–, a re-crear per a nosaltres el precís moment en què per primera vegada vàrem tastar aquest plat que crèiem perdut entre les mans de l'àvia, la mare, el cuiner d'aquell hotel tan especial, la nostra tia preferida o... vagi a saber qui. I se'ns retorna sense minvar, sense rebaixes o lletres petites, sabor incondicional que retorna (torna en estèreo) el passat per instal·lar-se com a aroma per ca seva, i el nostre acompanyant no és, per uns instants, el cap que ens explica la seva nova estratègia, o el subordinat que comparteix sobretaula, o l'amiga de l'ànima que ens conta el seu dia, perquè, per uns instants, es converteix en la cuina, menjador o ombra de pi que va embolicar el nostre descobriment. I mitjançant aquest simple exercici olfactiu, recorrem una altra vegada tota l'esplendor del paladar sorprès (segrestat el nostre sentit gustatiu per uns moments de qualsevol altra activitat que no sigui la de fixar per sempre més en els nostres interns patis aquest sabor que commogué algun somni), el paladar esbalaït, com si fos un rei –o és que el paladar no és rei de moltes de les nostres emocions?, dic jo–, el sabor suspès del fil d'un plat.

També sé que, tant a les llars com entre els cuiners professionals, cada època té els seus usos i costums i que,

sens dubte, la manera de cuinar del segle XII no és la mateixa que la dels nostres dies.

I, tanmateix, en els fons de l'olla, jo no tenc aquesta frontera (mental) interna que separa la cuina d'ahir de l'actual. Potser perquè, des del meu punt de vista, la cuina d'ahir és aquella que avui no serveix, aquella que, sigui en l'època que sigui que s'hagi donat, no està pensada per ser comestible, la que fa cas omís de les mínimes regles (no significa que tenguim en compte allò del cristall amb què es mira, etc., però se'm permetrà aferrar-me a la creença que ni en la guerra, ni

en l'amor, ni en la cuina, tot és permès) d'equilibri que duen a l'harmonia, la cuina que sorgeix del perquèamiemdonalagana, perquè fins i tot el plat més innovador, la creació sorgida de la dieta més futurista, si és un plaer per als sentits, no hi ha cap dubte: aquest plat té els seus orígens en la millor tradició gastronòmica.

La cuina d'avui és la que ha crescut bressolada per totes les cuines que han existit i madura sota les esperances de les que existiran; des del plat que no requereix més revolucions (els ous fregits, per exemple), fins a la darrera mirada de, sense anar més lluny,

LA CUINA D'AVUI ÉS LA QUE HA CRESCUT BRESSOLADA PER TOTES LES CUINES QUE HAN EXISTIT



Plat elaborat per Koldo Royo.

Ferran Adrià sobre unes mongetes. Se m'hi objecta que avui dia incorporam tècniques, sabors i sabers d'altres cultures amb la facilitat amb què una dona afegeix agulles al seu pentinat o nosaltres ens afaitam les barbes? Naturalment, per a això hi ha les proporcions.

Vegem, això d'incorporar aliments, elements i allèndemars (i allèndeterres) diversos s'ha fet des de l'inici dels focs, propiciadors dels menjars elaborats. D'on, si no, sortiren tantes espècies, tantes hortalisses, fruites,

paraules, i el culinari, dels seus menjadors de plats. I l'evolució d'uns i dels altres (d'altres arts belles, ja se n'ocupen altres textos) és el que permet no difuminar la nostra història. En les llengües, com en la cuina, les d'ahir no són les que no s'utilitzen avui talment varen ser creades (ves si en sabien el romans i els grecs i els àrabs, d'anomenar les coses perquè poguéssim crear el nostre món), sinó les que desaparegueren per impracticables. Evidentment, no deim *fruere*, però amollam frueix!, i ens quedam

milar-lo fent-nos un esborrany de com utilitzaríem aquesta matèria primera amb les nostres receptes de llet (com les dents, però en recepta). Però la nostra segona passa, segur, serà la d'obrir molt els records per emmagatzemar-hi una manera diferent de cuinar, un aprenentatge d'allò nou i deixar que sigui el repòs en aquesta estada rememoradora la que permeti ajuntar allò jatreballat amb allò perestrenar.

Sé, també, (avui m'he despert saberrut) que se'm podrà acusar de simplificar les coses, que en la història de la gastronomia s'han succeït moltes diferents maneres d'enfocar la transformació de matèries primeres en substàncies comestibles, que algunes hi han influït més aviat desgraciadament i que d'altres ens han acompanyat com a fades protectores dels nostre paladar i de la nostra salut. És cert que pot fer aquesta impressió.

Però passa que a mi m'agrada la simplicitat per entendre qualsevol idea, la vida ja s'encarrega (moltes de vegades d'una manera deliciosa) de complicar-ho tot. Deixem-li, doncs, la tasca de complementar la idea central.

Tanquem els ulls i obrim els records i la sensibilitat, perquè aquest equipatge serà suficient per poder viatjar des de la cuina de la nostra tradició fins a la que ens situarà alguns anys (o segles) per davant del nostre moment. Deixem que, si algun El Bosco (per petit que sigui) cova en el nostre interior, hi faci la pinzellada adequada.

I segur que no haurem perdut res de l'ahir bàsic pel camí.

Koldo Royo

ELS CUINERS SOLEM SER GRANS VIATGERS I DUIM SEMPRE DOBLE EQUIPATGE

cereals... D'on, les receptes que els cuiners emigrants passejaven (amb algun recel referit al fet de compartirla, és cert, però és que ara, amb algunes receptes i alguns cuiners, continua passant tres quarts del mateix) d'un continent a un altre, i que duïen, en tornar, totes aquelles novetats que havien après en la seva estada lluny de la seva terra.

Només que abans tot aquest procés requeria molt de temps. Ara, tots els mitjans de comunicació i transport són els encarregats de convertir-se en la nostra caravel·la i el nostre Carlo Magno, els preciosos missatgers del que els diferents pobles contenen a través dels seus plats. El llenguatge verbal diu molt dels seus parladors de

tan tranquils. Naturalment, ara no duïm la farina al molí, però la compram mòlta o la molem a casa amb molinets elèctrics. El pa (per molts d'aspectes i sabors diferents de què ara puguem gaudir) continua fent-se amb farina (blat, ciurons, lleties, civada i sègol).

Els cuiners (no tan sols els professionals, sinó també els grans amants de la gastronomia) solem ser grans viatgers i duïm sempre un doble equipatge: el de la cuina-arrel i el de la cuina-estudiant. De qualche manera la cuina encara és el nostre llenguatge. En arribar en un lloc nou, el nostre primer impuls és traduir mentalment totes les novetats que veïm en altres cuines al nostre idioma matern, intentam assi-

salomart s.l.

MANUFACTURES EN PELL I MARROQUINERIA
CA N'ADRIÀ, S/N - STA. MARIA DEL CAMÍ
TELÈFON 971 62 12 15 - MALLORCA

Jaume Salom Bover



Plaça Rosselló, 4A, 3r
Tel. 971 72 33 56
Fax 971 71 89 01
07002 Palma (Mallorca)

- Plànols Topogràfics
 - Medicions
 - Replanteigs
- Fotografies Aèries
 - Verticals
 - Panoràmiques
- Publicitat Aèria
- Peritatges
- Valoracions
- Projectes Agrícoles
- Estudis Mediambient



Pianos Can Garcias®

Pere Josep Garcias

Pianer



GROTRIAN-STEINWEG

La cuina mallorquina tradicional és alhora típicament mediterrània i enllaçada amb la cuina dels països de llengua catalana, dels quals forma una part

important, ja que en aquest context gaudeix d'un gran prestigi. Qui la coneix, i coneix els seus productes, se n'enamora i, difícilment, en pot prescindir.

Com és la cuina mallorquina

*"Joan Jaume, com te va?
Vénc a veure't, bon amic
que tinc un cabrit farcit
i un pollastre rostit
i te convid a dinar"*

Una gramàtica pròpia

Presenta, per tant, bases, tècniques, procediments i recipients molt similars als de la cuina de l'àrea esmentada, però, a més, amb un escreix d'originalitat i fins i tot de refinament. Per ella sola, es pot considerar una cuina nacional, naturalment, ben diferenciada de la cuina espanyola (altrament, un concepte ben poc clar). És una cuina amb uns nobles títols històrics, perfectament documentada des de l'edat mitjana, amb un fons català però obert a influxos o reminiscències semítiques (àrabs i jueves), italianes (prou significatives), occitanes o provençals, del Principat, del País Valencià (d'on ve la paella) i de la resta de les Balears.

Ha estat, històricament –i ho és ara–, una cuina oberta: alguns dels seus ingredients més característics –albergínies, tomàquets, pebrots, gall dindi..., han vingut de fora i, tanmateix, són ara profundament mallorquins.

La cuina de diari és pobre i senzilla en el sentit noblement mediterrani del terme: plena d'imaginació, com es pot veure en creacions tan estupendes com el tumbet o en preparacions excelses com el pa amb oli (pa amb to-



Diversos embotits mallorquins, acompanyats d'olives.

LA CUINA DE FESTA ÉS PROVERBIALMENT RICA I REFINADA COM A POCS LLOCS DE LA MEDITERRÀNIA

màquet, a Catalunya) o la sorprenent varietat de truites.

La cuina de festa, i de les cases prin-

cipals, és proverbialment rica i refinada, com a pocs llocs de la Mediterrània: és una cuina, en efecte, amb un



restaurant

Es Pati de Montuiri

Cra. Montuiri - Sant Joan, km 0,7 • 07230 Montuiri (Mallorca)

Tel. 971 64 67 64 - Fax 971 64 67 47

hotel rural

Es Figueras Nou

valors històrics afegits. S'orna, sovint, amb plats rostits, guisats o farcits a vegades d'una exquisidesa única i d'una sumptuositat barroca.

És profundament pagesa, a base de porc i de llard (saïm), de menuts de xai (xot), de llegums i verdures, d'arròs i pasta, però també marinera, amb

un esplèndid bodegó de tota mena de peixos i plats en què, de forma molt imaginativa, hom combina peix, menuts o carn i verdures, llegums, arròs, fideus o macarrons.

La cultura del blat hi és fonamental: un pa de gran qualitat, tota mena d'acolorides coques (que superen, en imaginació, les pizzes), panades, robiols o cocarrois farcits amb tota mena de productes, i propostes tan originals i exclusives com les sopes mallorquines (seques, i que no són, pròpiament, una sopa) o l'arròs brut, que, en canvi, pot ser molt brovós, per menjar amb cullera. Arrossos i fideus poden ser brovosos o lletosos o bé secs.

Alguns dels productes elaborats -com l'ensaïmada i la sobrassada- tenen una fama proverbial i són apreciats arreu. La pastisseria, els licors i els vins i algunes conserves (com les olives) són d'una gran qualitat.

Bases d'una cuina

La cuina mallorquina és, com hem dit, una cuina nacional, amb una gramàtica pròpia, uns productes específics i uns gustos o un paladar que la caracteritzen. Per això, a partir de la tradició, és capaç de renovar-se ella mateixa, d'evolucionar i d'esdevenir *nova cuina* o *cuina d'autor*.

Ha d'obviar dos perills: una falsa globalització o cosmopolitisme (transmutat en espanyolisme) o la moda -massa genèrica- de la *cuina mediterrània*. D'aquesta gramàtica a què al·ludíem, canviant-ne alguns mots -per exemple, d'un plat tan emblemàtic com el frit a base de menuts i verdures-, en surten noves i estimulants propostes, com són els frits de peix, de marisc, etc. Igualment com, a partir de les antigues gloses i tonades, surten les noves i incisives lletres dels alhora sensibles i potents cantautors i cantants mallorquins, de Maria del Mar Bonet a Biel Majoral. Sense oblidar els escriptors i escriptores, potser el conjunt més enlluernador de la literatura catalana, des de Baltasar Porcel passant per M. Antònia Oliver i Carme Riera fins a Biel Mesquida.

Jaume Fàbrega

LA PASTISSERIA, ELS LICORS I ELS VINS I ALGUNES CONSERVES (LES OLIVES) TENEN UNA FAMA PROVERBIAL



Les herbes són una beguda típica de Mallorca.

*“Hem viscut per salvar-vos
els mots,
per retornar-vos el nom
de cada cosa.”*

Salvador Espriu

Fidels a la nostra inquietut i vocació de suport a les diferents manifestacions culturals, FECSA-ENHER patrocina la MOSTRA DE REVISTES EN CATALÀ, a la vegada que les felicita per la seva contribució a la divulgació de la nostra llengua.



FECSA-ENHER, PATROCINADOR DE LA MOSTRA
DE REVISTES EN CATALÀ



Ja Miquel Forteza Pinya (1888-1969), poeta de l'Escola Mallorquina i xueta de socarrel, parlava a la seva obra *Els descendents dels jueus*

conversos de Mallorca de les principals novel·les que fins a l'any 1972 havien tractat aquest tema.

El fenomen literari a Mallorca: la narrativa de tema xueta

Són les següents: *Jorge Aguiló o Misterios de Palma*, d'Eduardo Infante, 1866 i *Los Muertos Mandan*, de Vicente Blasco Ibáñez, 1919, ambdues en castellà; *La Majorquine*, d'Ernest Gaubert, 1918, en francès. Llorenç Villalonga en la seva *Mort de Dama* navegava de manera caricaturesca i prepotent sobre el tema, i poca cosa més hi havia en la bibliografia literària d'aleshores, llevat d'una novel·leta del 1924, *Por el amor al dolor. Una Chuetada*, escrita per una sevillana, esposa d'un governador, Antonia Monasterio de Alonso Martínez i alguns altres textos 'narratius' com aquells *Anales judaicos de Mallorca*, del 1847, presentat de forma anònima, però que segons investigacions de Bartomeu Pascual de les *Misceláneas* era Antoni Furió i Sastre, cronista general de Mallorca. Aquest home, ja cec i enfonsat en la major indigència, anava regalant els *Anales*, plec rere plec, a Miquel Penya, prevere i beneficiat de la catedral, el qual, generosament, li prestava socors econòmics. Furió allargà tot el que pogué aquella obra per tal de poder accedir més temps a l'almoïna. Escrits entre 1845 i 1846, els *Anales* ens expliquen com un turista francès del passat segle va descobrint el misteri dels xuets



Imatge cinematogràfica que ens mostra una família jueva entorn d'una taula festiva.

Nissan rebé de jovenet insults i violències dels companys d'escola pel fet de ser "xuetó"

amb tots els tics de l'antisemitisme provincial del moment. La narrativa, però, en català, des d'una perspectiva més absoluta i també més analítica, va

des d'obres com *Dins el darrer blau*, de Carme Riera, a *La Por*, de Nissan Ben Avraham i *La casa del Pare*, de Miquel Segura, o la meua novel·la *El*

exo
leta!

Gianni Rodari

Infants de 0 a 4 anys
Ensenyament en català
Pedagogia activa
Grups reduïts
Servei de cuina

ARQUITECE BENNÀSSAR, 46
07004 PALMA - Tel. 971 29 90 86

exo
leta!

Gianni Rodari

A La casa del pare, l'autor brosteja en la memòria d'una família de jueus conversos.

Xueta, que el 1984 encetava el tema dins l'àmbit purament literari i reivindicatiu. Vaig completar una trilogia en *Memòries secretes de Cristòfol Colom* i *Contes del Call*. Però tornem a la curiosa presència de Nissan Ben Avraham, que és un rabí nascut a Palma el 1957 i batiat amb el nom de Nicolau Aguiló. Com explicava Miquel Font, Nissan rebé de jovenet insults i violències dels companys d'escola pel fet de ser 'xuetó' i ell colombrà aleshores la possibilitat de posar encara més en evidència les seves arrels, en lloc d'amagar-les. El 1977 es repatrià a Israel i, al cap de mig any d'estudis d'hebreu i de judaisme, es circumcidà i recuperà oficialment la plena identitat jueva. En el seu relat de ficció, el protagonista Natan Levi relata la seva vida d'infant a l'aljama, els sentiments de la por transcendeix del propi relat: "Teníem por. I molta. Estàvem asseguts davant el carro, en el porxo, darrera un caramull de palla vella i pudent.

"Les gallines ens miraven de cua d'ull, ara amb l'ull dret i suara amb l'esquerre. Alçaven el cap i l'abaixaven. Feien mitja volta sense moure's del mateix lloc, i al cap d'un petit moment ja hi tornàvem esser, girant el cap cap a nosaltres i escainant, fluixet,

fluixet, com si s'adonassin de la por que teníem. Alçaven una cama, com si volguessin fer una passa envant, i la tornaven davallar, al mateix lloc, a poc a poc.

Sentíem els crits que venien de fora. i cops i renou (...)"

Aquesta sorprenent novel·la, publicada per Font a la col·lecció La Rodella, el 1992, no hauria de caure en l'oblit i



El segell inquisitorial de Mallorca, una amenaça constant en el passat del col·lectiu xueta.

seria molt injust que així fos. En aquest relat la radiografia dels sentiments ens sorprèn.

A *La Casa del Pare*, Miquel Segura (sa Pobla, 1945), fill i nét d'argenter, xueta de la part forana, brosteja en la memòria d'una família de jueus

conversos i el protagonista narra la decadència del seu clan, del qual és cap poderós i visible la figura del pare. Escrita en un llenguatge de bon estil i bella expressivitat, *La Casa del Pare* és igualment de referència obligada. Vol dir que és aquesta la literatura de la por? O, en altres paraules, presenten totes aquestes obres l'anàlisi de la por com a factor comú? Així ho sembla afirmar també Miquel Segura: "(...) Antoni Miró mai no va poder fer-se escàpol de la por. La portava amagada, com una ferida que no és de bon gust mostrar a ningú. Sovint m'he preguntat de què podia tenir por un home com ell, que xifrava la seva felicitat en la bona taula, la conversa amb el seu cunyat Claudi –mai amb els altres dos, l'oncle Gaspar i l'oncle Gaietà– i amb el cafetet matiner amb el saig de Sineu que anava a cobrar-li el trast cada dimecres. "Bona barra i son" era el lema que li havia ensenyat el popular personatge sineuer, i que ell s'esforçà en complir tots els dies de la seva vida. Un bon dinar, una bona sesta damunt la terrassa i ja ho veurem. Però jo li vaig afinar aquella por, que s'accentuà en el temps de la seva malaltia, quan els metges el privaren de menjar pa amb oli.(...)"

Tot plegat fa que aquests autors ens puguin oferir ja un ample ventall d'un tema que per molt de temps, dins la societat mallorquina, ha estat tabú i que la literatura de creació en la nostra llengua, des de Mallorca i de cara als mallorquins, no podia obviar.

Miquel Ferrà Martorell

SYPE CONSUM

**PRIMERA CADENA MALLORQUINA
DE SUPERMERCATS**

TELÈFON D'ATENCIÓ AL CLIENT: **902 42 42 60**

Airtel i Catalunya

un gran
futur
per endavant



Patrocinador
Oficial de la
Mostra
de Revistes
en Català '99

Si vol, trucant al 123, podrà rebre les seves factures i ser atès en Català

Apropa't pel nostre Stand Airtel de la fira i gaudeix de les nostres ofertes en telefonia mòbil.

Agència Terrassa
Avda. Abad Marcet, 51
(davant camp de futbol)
Tel. 607 80 39 08

Agència Vilafranca
Avda. Barcelona, 85
Vilafranca del Penedès
Tel. 610 73 68 29

Agència Lleida
Passeig de Ronda, 74 - 80
(Edifici Shopping Centre)
Tel. 607 80 39 41

Agència Olot
Vilanova, 2
(Cant. Plaça Clarà)
Tel. 610 73 68 12

Agència Ciutat Vella
Ferran, 43
(a prop Plaça St. Jaume)
Tel. 610 73 67 78

Agència Mollet
Plaça Major, 22
(a prop l'illa)
Tel. 607 80 40 72

Airtel
És més fàcil

Damià Pons i Pons

Aquella nit, Damià Pons i Pons (nascut el 22 d'octubre de 1950), historiador i aleshores conseller de Cultura del Consell de Mallorca, presentà a la Banca March l'antologia de la correspondència de Joan Mascaró. En recordar la vida i l'obra de l'autor de *Llànties de foc* destacaren les seves paraules "dinamitzador, imaginació col·lectivitzadora i sintetitzador cultural". Cap sorpresa quan confessà que és admirador d'Octavio Paz com a singular malabarista capaç de lligar vivències atàviques amb la intel·ligència vital d'avui. Però quina sorpresa per al pare Damià quan s'adonà que el seu fill va enganxar per iniciativa pròpia, també a l'atzar, amb l'obra de l'escriptor mexicà.

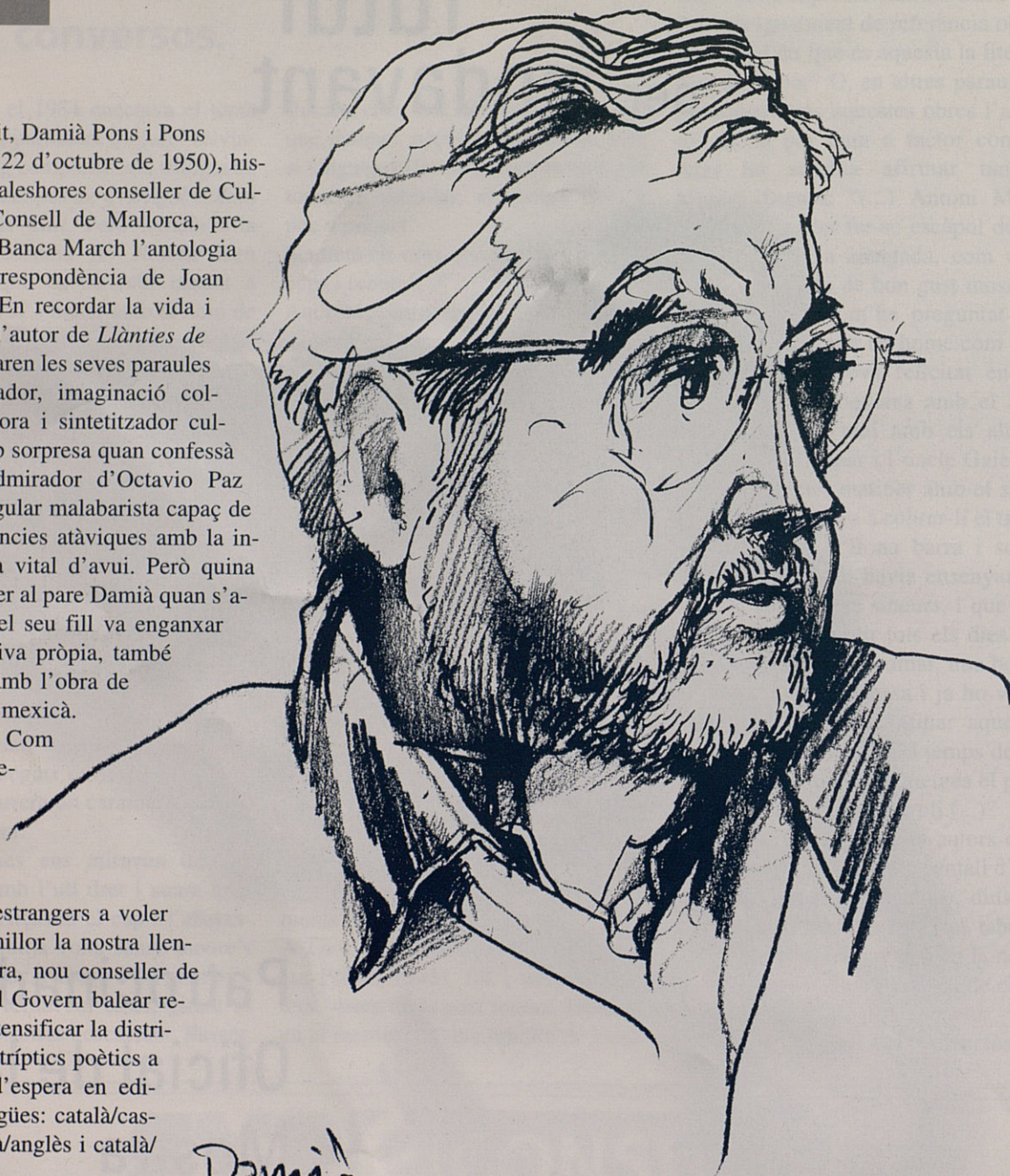
Pregunta: Com podem seguir els

forasters/ estrangers a voler conèixer millor la nostra llengua? El, ara, nou conseller de Cultura del Govern balear recomanà intensificar la distribució dels tríptics poètics a les sales d'espera en edicions bilingües: català/castellà, català/anglès i català/alemany.

© 1999 Nicolau Oriund
Llevant, àlies Nils Burwitz

Damià
Pons
+ Pons
17
1998

SEMBLANCES
SEMBLANCES
VISUALS
VERBALS
VIRTUALS
NB





BIBLIOTEQUES MUNICIPALS

CORT

Pça. Cort, 1
C.P. 07001

BLANQUERNA

Sant Joaquim, 9
C.P. 07003

S'ARENAL

Pça Rul-lan Garcies, 5
C.P. 07600

MOLINAR

Xadó, 7
C.P. 07008

RAFAL VELL

Pere Ripoll Palau, 9
C.P. 07008

SANTA CATALINA

Fàbrica, 34
C.P. 07013

SON RAPINYA

Catalina March, 4 A
C.P. 07013

SON FORTEZA

St. Isidre Llauredor, 25
C.P. 07005

ESTABLIMENTS

Pça. Immaculada, 3
C.P. 07010

GÈNOVA

Barranco, 22
C.P. 07015

SON GOTLEU

Regal, 105
C.P. 07008

EL TERRENO

Núvol, 1
C.P. 07015

POLÍGON DE LLEVANT

Ciutat de Querétaro, 3
C.P. 07007

CASAL SOLLERIC

Passeig del Born, 27
C.P. 07012

COLL D'EN RABASSA

Albuera, 1
C.P. 07007

SON XIMELIS

Cap Enderrocat, s/n
C.P. 07011

L'OLIVAR

Mercat de l'Olivar, 104
C.P. 07002

SANT JORDI

Pau Bouvy, 31
C.P. 07199

GABRIEL LLABRÉS

Antoni Planas Franch, 4
C.P. 07001

SON CLADERA

Cala Serena, 3
C.P. 07009

SA INDIOTERIA

Gremi Tintorers, 2
C.P. 07009

SIOPJ

Pere d'Alcàntara Penya, 11
C.P. 07006

Els dies 6, 7 i 8 de maig, es va celebrar a l'Auditorium de Palma el I Congrés de Llengua i Ensenyament a Mallorca organitzat pel Moviment d'Escoles Mallorquines. Al final de les jornades, en

les quals participaren més de 300 persones relacionades amb el món de l'ensenyament, es varen elaborar una sèrie de conclusions, que, pel seu interès, reproduïm íntegrament.

Conclusions del Congrés de Llengua i Ensenyament a Mallorca

Dins l'àmbit institucional, es varen concretar un bon grapat de propostes, les quals es resumeixen a continuació. S'exigeix a les institucions que, a través de diversos estaments i mecanismes, apliquin la normativa vigent en matèria lingüística perquè així es pugui arribar a omplir de contingut real el sostre legal actual. Es va decidir vetlar perquè els poders públics desenvolupin les lleis d'una manera favorable a la recuperació de la llengua catalana. Així mateix, es reivindica la responsabilitat dels governants a l'hora de liderar la consolidació d'un estat d'opinió favorable al canvi lingüístic. Els organitzadors del Congrés volen acabar amb la discriminació legal que implica la asimetria entre els drets i deures reconeguts entre el castellà i el català com a llengües oficials. Entenen que s'ha d'acabar amb qualsevol tipus de discriminació i l'única forma de fer-ho és aplicant la discriminació positiva per poder compensar la minorització que ha patit la nostra llengua al llarg de segles de repressió i persecució. Per això, des del Congrés es va acordar desenvolupar una reflexió rigorosa sobre la recta interpretació del sentit de l'oficialitat lingüística.

Pel que fa a l'àmbit social, es vol evidenciar que l'adquisició del català és, en aquest moment, l'única opció que garanteix la igualtat d'oportunitats entre els habitants de les Balears. S'ha de fer entendre a la ciutadania i a l'Estat que el respecte a les diferents llengües i cultures és un exercici de democràcia avançada i de civilització. Els participants en el Congrés de Llengua i Ensenyament a Mallorca demanen el desenvolupament d'una pedagogia social clara i entenedora sobre

del nostre territori".

Dins el món de l'educació, lluitaran per fer de l'escola una institució activa i prestigiosa capaç d'engrescar altres sectors socials en la recuperació i normalització del català i poder així refermar l'autoestima col·lectiva. Volen donar un tractament adequat a tots els individus procedents de grups lingüístics diferents que conviuen en el nostre territori i als quals s'ha de facilitar un procés d'integració que els permeti sentir-se arrelats en aquest

"No demanen la igualtat entre les diferents llengües sinó la prioritització de la catalana"

els perills a què està exposada la nostra llengua i sobre les prioritats per recuperar-la. Treballen perquè hi hagi una necessitat real d'utilitzar la llengua catalana, cosa que dóna sentit a la seva pràctica docent. "No demanam únicament la igualtat entre les diferents llengües sinó la prioritització de la llengua catalana, ja que a més de ser llengua oficial és la llengua pròpia

país i, al mateix temps, valorar-ne adequadament la llengua i la cultura d'origen, sense fer xarxes educatives paral·leles que acabarien tenint conseqüències perniciosos per a la bona convivència.

Al final del Congrés es varen proposar una sèrie d'estratègies a adoptar en les àrees institucional, social i educativa. En el primer àmbit, exigiran

Optica Susa

MULTIOPTICAS

**50 ANYS
AL VOSTRE SERVEI**

carrer dels Oms, 26
Tel. 971 72 15 57
07003 Palma de Mallorca



El Congrés fou organitzat pel Moviment d'Escoles Mallorquines.

El respecte a les diferents llengües i cultures és un exercici de democràcia i de civilització

L'acompliment de la normativa vigent, quant a normalització lingüística en els centres, perquè sigui motiu de revisió obligada per part de la Inspecció Tècnica d'Educació, com a mínim, al mateix nivell d'exigència que ho són la resta de normatives. Volen aconseguir que entre totes les direccions generals d'educació s'estableixi una coordinació d'esforços, de personal i d'organització per donar un impuls seriós al procés de normalització lin-

güística. A més, acordaren demanar l'impuls de tots els organismes dependents de les institucions i implicats en el procés de normalització lingüística. Es proposaren també de treballar amb les institucions en convenis i campanyes concretes per afavorir les actituds lingüístiques favorables i fer del català una llengua necessària en aquesta comunitat.

Dins l'àrea social tenen la intenció d'elaborar materials per donar als

docents, a les associacions de pares i mares i a la societat en general les eines dialèctiques necessàries per poder explicar la necessitat de l'aprenentatge en català i per poder desfer els prejudicis sobre aquesta qüestió. També volen denunciar la tergiversació i l'ocultament que els mitjans de comunicació i els responsables polítics fan en relació a la nostra realitat cultural. Així mateix demanaran l'existència d'un decret d'usos extensiu a tots els àmbits de la societat —comerç, esports, oci, etc.— per garantir que l'esforç que realitza l'escola en aquest sentit s'equilibri amb la resta de la societat.

Pel que fa a l'educació, volen donar recursos a les escoles per a la seva pròpia normalització lingüística i per constituir-se en un agent de mallorquinització de Mallorca. També pretenen posar a l'abast dels educadors i dels alumnes els recursos adients per fer front a les circumstàncies especialment difícils que es puguin presentar (desconeixement de la llengua dels alumnes per part dels professors, diferències culturals acusades per motius religiosos o d'altres, marginalitat, etc). Per una altra banda, volen evitar la separació dels infants i dels joves en diferents centres escolars per raons de la seva procedència lingüística o cultural i protegir les zones d'urgent normalització lingüística, cosa que implicaria una major inspecció en el seguiment dels projectes lingüístics de centre (PLC). També tenen la intenció d'organitzar, a la fi, uns cursos de reciclatge de professorat, obligatori per a tothom i dins l'horari lectiu.

EM

Embat
Llibres

PEDAGOGIA - PSICOLOGIA - CIÈNCIES SOCIALS

Pge. Papa Joan XXIII, 5-E • Geranis Centre - Tel. 971 713 350 • Fax 971 215 641 • 07002 Palma de Mallorca



BASES DELS PREMIS 31 DE DESEMBRE 1999

L'Obra Cultural Balear convoca els PREMIS 31 DE DESEMBRE de 1999 amb la finalitat de reconèixer, d'estimular i de fer sorgir tot tipus d'actuacions, de comportaments i d'activitats encaminats a afavorir l'ús normal de la llengua catalana en tots els àmbits de la vida social i pública, a promoure la cultura i a desvetllar i desenvolupar la consciència nacional pròpia de les Illes Balears.

BASES

- 1 Poden optar a aquests premis totes aquelles persones, grups de persones, entitats o organismes privats que siguin presentats com a candidats per la Junta Directiva de l'Obra Cultural Balear, per qualsevol de les seves delegacions insulars o locals o per un nombre no inferior a tres dels seus socis, i pels membres del Jurat.
- 2 Cada candidatura ha d'anar acompanyada d'un informe ben elaborat que justifiqui i raoni la proposta. Es presentarà per triplicat a màquina o a ordinador, a doble espai, per una sola cara i perfectament legible, a la seu social de l'OCB, carrer Impremta, núm. 1-pral.-2a, DP 07001 de Palma. Telèfon 971 72 32 99, Fax 971 71 93 85. A la portada o en sobre adjunt es consignarà el nom del premi al qual opta, títol de l'obra, nom, cognoms, adreça i telèfon de l'autor i/o de qui el proposa. L'opció al premi Miquel dels Sants Oliver s'haurà de presentar tot per quintuplicat.
- 3 Qualsevol persona, particularment, també podrà suggerir candidats –per escrit o per telèfon– a la Junta Directiva, la qual estudiarà el suggeriment i decidirà en darrer terme si ha de ser pres en consideració pel Jurat. En el cas que s'accepti, la Junta Directiva podrà elaborar o encarregar un informe, sempre dins el termini de presentació.
- 4 El termini de la presentació de candidatures serà dilluns, **8 de novembre de 1999**.
- 5 El Jurat dels XIII PREMIS 31 DE DESEMBRE estarà format per Francesc Bujosa (com a secretari), Isidor Marí, Biel Mesquida, Antoni Mir (com a president), Francesca Grimalt, Josefina Salord, Cathy Sweeney, Maria Tous i Francesc Vallcaneras.
- 6 El premi consistirà en una escultura dissenyada expressament per Pere Martínez Pavía i un diploma acreditatiu.
- 7 El veredict del Jurat es farà públic al llarg del sopar de la Nit de la Cultura.
- 8 El Jurat es reserva el dret de resoldre segons el seu bon criteri qualsevol contingència no prevista en aquestes bases.

PREMIS

PREMI FRANCESC DE BORJA MOLL

Destinat a premiar una entitat que s'hagi destacat a les Illes Balears per la seva dedicació a la normalització de la llengua, la cultura o la identitat nacional.

PREMI JOSEP M. LLOMPART

Destinat a premiar una persona que s'hagi distingit a les Illes Balears per la seva dedicació a la normalització de la llengua, la cultura o la identitat nacional.

PREMI EMILI DARDER

Destinat a premiar una iniciativa o experiència en el camp de l'educació, l'ensenyament o el lleure, d'una manera especial les que tendeixen a la normalització del català com a llengua vehicular de l'aprenentatge, la renovació pedagògica o l'educació mediambiental.

PREMI BARTOMEU OLIVER

Destinat a premiar una activitat cívica (de dinamització cultural, de recuperació lingüística, de revalorització de la cultura popular...) desenvolupada dins un determinat àmbit territorial o social. També es podrà tenir en compte un treball que contribueixi a la recerca o a un millor coneixement de l'àmbit en qüestió.

PREMI MIQUEL DELS SANTS OLIVER

Destinat a premiar un treball escrit, editat durant l'any de la convocatòria, que prengui el passat o el present de les Illes Balears com a camp d'investigació o objecte d'estudi.

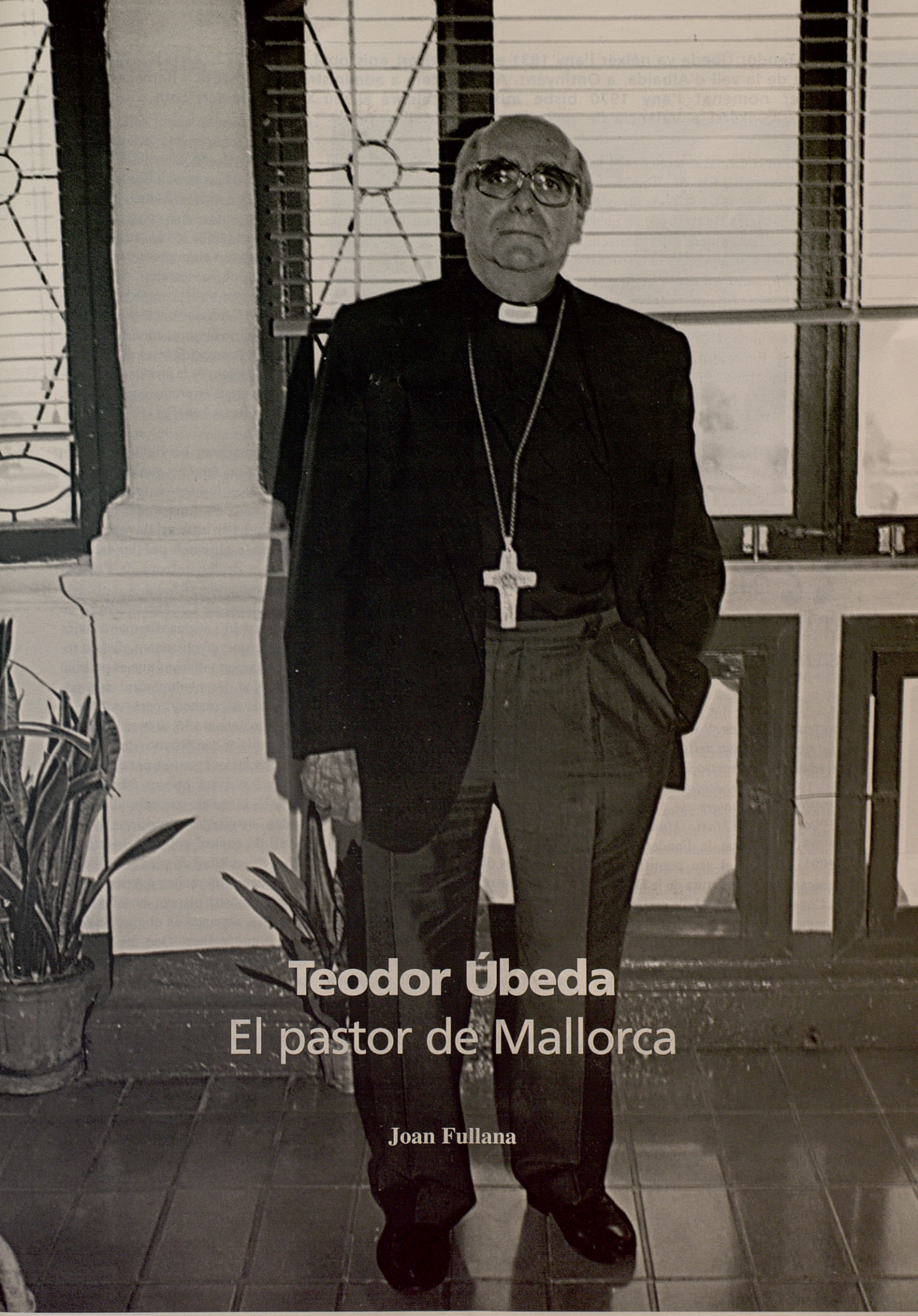
PREMI BARTOMEU ROSSELLÓ-PÒRCEL

Destinat a premiar una persona menor de trenta-un anys que hagi excel·lit en el camp de l'animació cultural, de la investigació (artística, humanística o científica) o de la creació.

PREMI GABRIEL ALOMAR

La JD de l'OCB és des de 1993 el jurat d'aquest premi

Destinat a reconèixer i promoure els estudis, les actuacions i les aportacions en qualsevol àmbit que, tenint en compte el conjunt dels països catalans, hagi permès expressar amb tota normalitat la catalanitat de les Balears, i hagi contribuït a conèixer, difondre i respectar aquesta realitat.

A black and white photograph of a man, Teodor Úbeda, standing in front of a window with a decorative grille. He is wearing a dark suit jacket, a white clerical collar, and a large cross necklace. He has glasses and is looking slightly to the right. The background shows a window with a decorative grille and a potted plant on the left.

Teodor Úbeda

El pastor de Mallorca

Joan Fullana

Mnr. Teodor Úbeda va néixer l'any 1931 en un poble de la vall d'Albaida, a Ontinyent. Abans de ser nomenat l'any 1970 bisbe auxiliar d'Eivissa, exercí a València de rector, vicari i

vicari episcopal. L'any 1972, arribà a Mallorca com a administrador apostòlic i l'any passat se celebrà el seu XXV aniversari com a bisbe de Mallorca.

La seva formació teològica, a la Universitat de St. Tomàs de Roma (1961-63), coincidí amb el Concili Vaticà II (1962-63), al qual s'ha mantengut sempre fidel. Mantén una postura d'independència constant respecte a qualsevol opció política, i el caracteritza el diàleg ecumènic amb les esglésies luterana i anglicana de Mallorca i amb altres confessions no cristianes. En la seva labor pastoral, ha aplicat criteris de normalització lingüística a la litúrgia (*Directori Pastoral dels Sagraments*). Ha impulsat el Centre d'Estudis Teològics de Mallorca (CETEM) i, continuant la tradició missionera de Mallorca, ha estimulat i viatjat a les missions del Perú i Burundi. És l'autor i coautor d'im-

independència. Per mantenir-la, s'hi ha de creure i és imprescindible practicar-la en la vida de cada dia i no lligar-se a cap situació, institució o partit i mantenir aquest criteri de manera constant. No fa falta gaire diplomàcia, el que sí fa falta és parlar. I parlar-ne, naturalment, amb serenor i educació, però amb claredat. Record, per exemple, les converses que vaig tenir per canviar aquella situació respecte al Corpus, quan la processó encara la cobrien els militars i la presidien les autoritats civils i militars, i he de reconèixer que, en aquells difícils moments de la transició política, no em va resultar gaire difícil aconseguir-ho; per tant, primer de tot, s'ha de creure en la independència i practicar-la, i en

blema és que, en general, a la nostra Mallorca, a Espanya i a Europa, el que es practica és excessivament radical, i produeix aquestes conseqüències, encara que també té els seus aspectes bons, com són el progrés i el desenvolupament de la societat; no obstant això, sempre serà necessària la intervenció de l'Administració pública perquè s'arbitrin mesures compensatòries, que són imprescindibles, i es controlin l'estil i el ritme de la productivitat econòmica perquè es produeixin, de veres, aquests efectes benèfics.

El rearmament bèl·lic mundial és una realitat ferotge que distreu recursos econòmics extraordinaris quan, amb els fons que s'hi destinen, podríem aturar l'avanç de la pobresa o almanco pal·liar-la. Què hauríem de fer enfront de l'armamentisme creixent?

El problema de l'armamentisme i de la fabricació i venda d'armaments és greu, perquè, efectivament, distreu recursos importantíssims que es podrien destinar al desenvolupament dels pobles més necessitats; però, encara té una altra connotació, al meu entendre, més greu i és que provoca directament o indirectament guerres per obrir mercats a les armes que es fabriquen; i això, lògicament, succeeix allà on es poden manipular situacions, on el nivell de control polític democràtic i fins i tot cultural és més feble i aquí rau la causa de moltes guerres que es donen al nostre planeta, absolutament absurdes, almanco en el grau de ferocitat a què arriben. Què fer-hi? Crec que aquí cal un treball de denúncia de part de tots i de la societat.

La seva preocupació per l'acció missionera l'impulsà a viatjar en el passat al Perú i Burundi per encoratjar els missioners mallorquins que hi treballen. A part de la natural preocupació pels missioners, com ha viscut l'experiència de l'enfrontament ètnic entre els hutus i els tutsis?

“ Hem de crear una consciència que ajudi a evitar la proliferació de guerres i la venda d'armes ”

portants homilies i cartes pastorals (*La responsabilitat dels cristians en la promoció de la nostra llengua i cultura*, 1975; *Sobre ecologia i turisme*, (1990); *Constructors de Solidaritat*, (1994). Escrigué Maria. *Mare i Model* (1983) i ha creat la Fundació Lluc (1991). Durant el seu pontificat, ha reorganitzat l'estructura de la Diòcesi, el Consell Presbiteral i els arxiprestats i començaren les activitats del Grup d'Esplai, (1976); Justícia i Pau, (1979); L'Hospital de Nit (1981) i el Projecte Home (1985), i ha tengut lloc el Sínode Diocesà (1994-99).

En circumstàncies difícils i canviants, vostè ha mantengut un elevat grau d'independència enfront dels poders polítics, econòmics i judicials. Quan es vol mantenir-la, sense renunciar al criteri propi, és necessària molta diplomàcia?

Efectivament, he procurat mantenir la

segon lloc, sense rebutjar les col·laboracions necessàries, s'ha d'explicar el perquè i com sense renunciar al criteri propi.

Les conseqüències del capitalisme neoliberal són evidents: al món augmenten les diferències econòmiques i socials entre el més febles i els opulents i, a les societats caracteritzades pel consum més descarat i desfermat, amb la dinàmica de competència creixent, es margina una part de la població i hi sorgeixen borses de pobresa. El model s'estén pertot arreu, quins plantejaments són necessaris perquè això no succeeixi?

La descripció que fas és real, es tracta del liberalisme econòmic més radical i d'escàndol. Però, si s'entén, com és habitual, per llibertat de mercat i d'iniciativa, i no es porta a l'extrem, els resultats no són tan negatius. El pro-

Això és una primícia per als mitjans de comunicació: tenc planejat un altre viatge al Burundi el mes de novembre. L'objectiu no és només per donar suport moral i manifestar l'estimació de l'Església pels missioners, sinó ajudar-los també a discernir i a prendre les postures més adequades en situacions freqüentment gens fàcils, tant per als que treballen als llocs més deprimits del Perú com per als que ho fan en altres nacions com, sobretot, els missioners del Burundi immersos en una guerra civil, a vegades expressa i a vegades larvada, però que persisteix des de fa decenes d'anys. I, en aquest esforç d'acompanyar-los en el seu discerniment, allò que és clar és que els missioners hi són per evangelitzar; i cal comprendre en plenitud la paraula evangelització, que vol dir anunci de Jesucrist i de l'Evangelí amb totes les seves exigències, incloses la lluita per la justícia, la defensa dels drets humans, el treball a favor de la pau i l'assistència als més necessitats. El que passa és que això, que teòricament és molt clar, a l'hora de realitzar-ho es fa molt complicat. Per exemple, en el primer viatge que vaig fer al Burundi, l'any 72, em varen cridar per dilucidar si hi continuaven, tot sabent que no podien denunciar les massacres que hi veien, o si havien d'anar-se'n com a gest de protesta... Optaren per continuar-hi, com ho feren els actuals missioners, ara fa tres anys, quan la situació encara era més greu; decidiren quedar-hi per diverses raons: per fidelitat a la seva vocació; perquè, en moments de tant de patiment d'aquell poble, no el volien abandonar, perquè hauria estat un antitestimoni i ells volien ser un vertader testimoni, i perquè la seva presència allà és un poder dissuasori per evitar violències i injustícies, perquè poden transmetre fora del país allò que hi veuen.

Vostè té una clara vocació ecumènica, com ho demostren les seves bones relacions amb les esglésies luterana i anglicana de Mallorca i altres confessions no cristianes. Enfront



Teodor Úbeda va néixer a Ontinyent (València).

de l'augment d'immigrants, quina creu que ha de ser l'actitud de l'Església?

S'ha de basar en el fet de tenir un gran respecte per la fe i les creences de tot hom, siguin quines siguin, i, des del respecte més sincer i profund, hem de tractar d'obrir un diàleg que ens ajudi a estar més a prop en la fe en Déu, encara que la fe sigui entesa de distintes maneres. Això s'ha de fer entre tots els que creuen i molt més entre els creients de les tres religions dites del *Llibre*: el judaisme, el cristianisme i l'islamisme. Aquest diàleg, que no vol fer proselitisme, sinó que vol ajudar a aconseguir una convivència pacífica i coral entre gent que creu en Déu, encara que sigui de maneres dis-

tintes, naturalment, permet oferir la nostra experiència de Déu als altres per si interessa a algú. No és una cosa nova a Mallorca perquè això ja ho inventà Ramon Llull al final del segle XIII i principi del XIV. Això, com que som gent que tenim fe, duu a una segona passa, creim en la pregària i hem de pregar perquè Déu ens ajudi a tots a entendre l'element religiós no com un element de divisió, ni molt manco d'enfrontament ni de guerres, sinó com a element de cohesió i de fraternitat. I ja que ara parlem de creients de distintes religions, no podem oblidar que a Mallorca hi ha una presència forta de comunitats cristianes no catòliques que estan molt més a prop —tots estam més a

“ Tot el que sigui assumir pecats i defectes de l'Església i reconèixer-los és una primera passa cap a la conversió ”

prop del que creim— i cal fer un renovat esforç per conèixer-nos més, per conèixer les tradicions de cadascuna d'aqueixes esglésies i respectar-les i intentar caminar cap a una unitat, que Déu faci que arribi un dia!, de tots els creients en Jesucrist. El tercer punt seria la part assistencial, que és molt important, i aquí hi és molt present no sols pels musulmans que arriben sense papers, sinó també per altres persones d'altres confessions i d'altres comunitats que acaben a la presó o a l'hospital. Però, hi ha un altre camp molt més important, i des del diàleg, des de la pregària conjunta, des d'aquesta fraternitat, hem de fer una passa més endavant: hem de col·laborar tots en la lluita per la justícia, per la pau i pels drets humans de tothom.

Hem arribat al punt que l'estudi d'una situació conflictiva —com el que va realitzar la Fundació Foessa sobre la inestabilitat i temporalitat laborals— i la seva exposició pública pot resultar provocador perquè s'hi trasllueixen la desigualtat i la indigència d'un sector de la població illenca... Què li semblaren les reaccions de certs sectors i les afirmacions que negaven validesa a la realitat que les xifres revelaren?

Em semblaren reaccions injustes i, a més, poc intel·ligents. Reaccions poc intel·ligents, des del punt de vista que varen ser representatives de nivells econòmics importants i alguna, també, representativa de sectors polítics. Crec que hem d'aprendre a veure la realitat crua i nua amb serenor i assu-

ens afecta a tots i l'hem de resoldre entre tots sense posar-hi pegats, sinó anant a la rel dels problemes.

Malgrat que Mallorca continua les pautes d'una societat de consum i que l'opulència hi és evident, el creixement econòmic no ha fet desaparèixer la pobresa a la nostra comunitat i fins i tot n'ha sorgit una de nou tipus. Al seu parer, què es pot fer per corregir aquests desequilibris socials?

En principi, hem de ser ben realistes. Afirmer que no ha minvat la pobresa, jo tenc la impressió que sí que ho ha fet; una altra qüestió és que hi haguéssim fenòmens posteriors com és el dels immigrants nord-africans i d'altres que, amb aquest boom de treball que hi ha a Mallorca, han vingut sense gaires previsions o sense tenir un lloc de treball previst i, per tant, s'hi han afegit noves pobreses, s'han importat noves pobreses com la de la immigració il·legal. Però, quant al que s'anàlitzava abans, s'han fet passes, i algunes d'elles importants. El realisme ens hauria de dur a fer una anàlisi rigorosa d'aquestes pobreses noves, perquè són distintes de les anteriors. I el realisme, efectivament, ens porta a identificar altres nous tipus de pobresa; perquè, freqüentment, no són pobreses exclusivament lligades a la deficiència econòmica, sinó a altres factors com pot ser la droga i determinades malalties psíquiques, i aquí sí que tenim un treball important a fer. Entre tots hem de crear consciència que, fonamentalment, és un problema de l'Administració, de la Comunitat Autònoma, del Consell Insular i dels nostres ajuntaments, i que no es poden prendre solucions parcials, sinó que s'ha d'afrontar conjuntament, s'han de repartir responsabilitats i posar-hi remei junts. És un desafiament que no només implica l'Administració, sinó a tots els ciutadans, a tots els grups organitzats que tenen preocupacions solidàries i que no només hem de denunciar, sinó que hi hem de col·laborar tots i aportar el nostre gra d'arena sigui petit o gros.

“ L'ordenació de dones com a preveres és una qüestió que la Santa Seu ha donat per tancada ”

Vostè no creu que, amb l'extraordinària allau d'estrangers que s'instal·len aquí, la nostra identitat de poble corre el perill d'extinció o el de la minorització?

Jo crec que sí que corre perill. I no només pels que s'instal·len aquí, sinó pel flux constant de milions de persones que passen per Mallorca. També pens que a Mallorca ningú no n'ha sabut, i a l'Església tampoc no ho hem sabut fer fins ara, ni per suposat l'Administració ni altres institucions, perquè encara no ens hem plantejat seriosament el repte d'oferir diàleg i de cercar camins d'integració respectuosos amb la nostra identitat i de fer que la presència de tanta gent de fora a Mallorca no sigui una espècie d'imposició material, sinó una oportunitat perquè coneguim la nostra cultura, el nostre tarannà, la nostra identitat, perquè nosaltres l'enfortim cada vegada més i perquè sigui respectada.

mir la crítica sobre la nostra vida i el nostre servei a la societat. És evident que és un escàndol que a Mallorca, en una societat amb la renda per càpita més alta de l'Estat espanyol, hi hagi borses de pobresa tan importants. És evident que això no tan sols no ha d'escandalitzar ni sorprendre a ningú, sinó que, quan es donen aquestes dades, s'ha d'agrair, perquè marquen un camí on s'ha d'intervenir i allò intel·ligent, des de qualsevol punt de vista, i per suposat des del cristià i de l'humà, és intentar donar-li resposta. Tot el que sigui prendre una altra postura no és humà ni és cristià, ni, com dic, és intel·ligent. I per altra banda, he pogut percebre que, des que es féu l'estudi Foessa, s'han fet passes a Mallorca. N'han fetes institucions privades, ONG i Caritas; i també per part l'Administració almanco s'han fet coses en alguns aspectes i punts determinats. Seria desitjable que prenguéssim consciència que aquesta situació

Qualcuns dels detractors del document de Foessa afirmaren que, a l'hora d'elaborar-lo, no s'havia tengut prou en compte que part important de l'economia mallorquina és submergida i això que, entre d'altres efectes socials distorsionadors, afecta el futur de les pensions... Com creu que es podria evitar a Mallorca la pobresa del futur?

Del treball precari i de l'economia submergida vull dir algunes coses; en primer lloc, no és una situació justa ni normal i afecta no només les pensions, sinó que, per l'angoixa i inseguretats contínua que genera, crea problemes importantíssims dins les famílies que la pateixen per continuar vivint. És una de les noves pobreses que s'estan vivint, és a dir, quan en una família tenen treball constant o fix hi ha un clima d'estabilitat i pau que es transmet als fills, però si, com a conseqüència de l'economia submergida i del treball precari, s'ha d'anar a cercar què surt cada dia, cada mes o cada trimestre, sorgeixen els elements distorsionadors de la família, de la tranquil·litat i de la pau. He de dir també que en una situació d'emergència, amb la quantitat de milions d'aturats que hem tengut els anys passats, és un mal menor, perquè sense això no haurien pogut menjar ni pa amb oli i, encara que el treball fos precari, podien menjar; en aquest sentit, jo no tallaria radicalment aquest món perquè suposaria posar en dificultats un nombre encara major de gent. No obstant això, malgrat que no tenguí prou capacitat per dir què s'hi ha de fer, crec que és un repte que té plantejat la nostra societat.

Vostè que participà en la inauguració de la Sinagoga de Palma, ha sostengut que a Mallorca s'han de cercar els principis de relació dels fets succeïts en els segles passats, primer als hebreus i després als xuetes i, així mateix, va subscriure les paraules pronunciades a Àustria per Joan Pau II quan, en nom de l'Església, demanà perdó al poble jueu. Al seu parer, era un deure històric o



El Bisbe de Mallorca arribà a Mallorca l'any 1972 com administrador apostòlic.

per què era necessari fer-ho?

És bo fer-ho. Tot el que sigui assumir pecats i defectes de l'Església i reconèixer-los és una primera passa per a la conversió. Déu, quan ens convertim, ens demana, primer que res, reconèixer els nostres pecats; i això és un element reconciliador i pacificador de les situacions conflictives dels pobles i continents, per tant, em sembla bé que es demani perdó, però, crec que això no excusa de fer dues coses: primer, fer l'anàlisi històrica i rigorosa de les circumstàncies, està bé que l'Església demani perdó pels seus pecats respecte als descendents dels

jueus conversos a Mallorca, però s'hauria de fer l'anàlisi de veure quines motivacions hi havia darrere d'aquests maltractaments, i fins i tot quins interessos, i no només de l'Església, sinó, com de vegades passa, econòmics i de poder hi havia en tota aquesta història. Últimament s'han publicat coses, però, des de la meua perspectiva, molt centrades en allò que va ser el paper l'Església; m'agradaria que altres col·lectius, institucions i altres grups socials de la Mallorca d'aquell temps fossin analitzats i s'entràs en qüestió i crec que estaria bé que, tots junts, demanàssim perdó.

Dit això, em referm en el que vaig dir al Sínodo, que és bo que es faci, està fet, el Sínodo ho ha fet i jo ho he subscrit, però el problema principal no és aquest, el problema és que avui encara, a la nostra Mallorca, hi ha discriminacions, hi ha somriures i comentaris ofensius, hi ha una certa discriminació, molt menys, que fa vint-i-set anys quan vaig venir a Mallorca, però encara hi és.

Pot fer un primer balanç del Sínodo Diocesà de Mallorca? Ha estat un exercici positiu de reflexió autocrítica del present i de revisió del passat? Es notará en el futur?

Estic convençut que sí. A la Seu, a l'*Homilia de Cloenda*, vaig dir que, amb tots els nostres defectes i problemes, hem fet el Sínodo que hem estat capaços de fer; hem intentat fer-ho el millor que hem sabut i no és que hagi estat un Sínodo perfecte, però si ens ho prenem seriosament, i jo hi estic disposat fins a les darreres conseqüències, estic convençut que serà un motor de renovació. El més important del Sínodo és que ha nascut i ha crescut una consciència que, enfront dels profunds canvis socioculturals que viu la nostra societat, és necessari renovar-se perquè aquesta Església pugui complir el seu paper en el tercer mil·lenni com l'ha complert des del segle XIII fins avui. Com a conseqüència de les directrius del Sínodo —i tots n'hauríem d'assumir orientacions i criteris que a vegades xocaran amb l'esquema religiós que teníem a Mallorca— i de la situació que es viu, amb la reducció de vocacions de capellans, ara hi ha una sèrie de pobles que a l'estiu s'han quedat sense rector, i m'han vingut a veure i a l'hora d'exposar-me les raons es veu que són tradicionals i afectives, perquè a l'esquema antic a cada poble n'hi havia d'haver un, de rector, i una casa de religioses, i ara la rectoria romandrà tancada. Per la realitat que vivim, això ha de canviar, com s'hauran de canviar altres esquemes.

A vista de l'evolució general i de

“ L'Església ha d'assumir amb més naturalitat els canvis tecnològics i els avanços de la ciència ”

l'avanç social i professional de la dona en tots els camps, auguraria vostè una evolució semblant a l'Església respecte al sacerdoti o el diaconat de la dona i el celibat opcional o no n'hi haurà, d'evolució eclesial?

Per a mi, és clar que la dona és igual en dignitat de persona a l'home i igual en dignitat de filla de Déu a l'home, per tant, hi ha dret que la dona accedeixi a tot allò que tenguim o pugui accedir l'home. L'ordenació de dones com a preveres és una qüestió que, almanco per ara, la Santa Seu ha donat per tancada, pel pes que té la tradició, des de Jesucrist i durant dos mil anys, de no haver ordenat cap dona prevere ni bisbe. De vegades, es diu que això ho ha fet Jesucrist perquè les connotacions sociològiques imposaven; aquest argument és molt feble perquè Jesucrist va fer una sèrie de coses molt més greus en contra que el varen portar a la creu i, en canvi, no va fer aquesta. D'altra part, es diu que en la Història les dones no han tengut la consideració que tocava i hi ha hagut fins i tot reines. I fins i tot dins l'Església n'hi ha hagut d'una enorme importància, abadesses i santes reconegudes en vida, com, per exemple, Santa Catalina de Sena, que tenia un poder important, i mai no varen ser ordenades. Per tant, l'argument pel qual la Santa Seu dona aquesta qües-

tió per tancada és important i no es pot menysprear i, per fidelitat al magisteri pontifici, és l'actitud que tots hem de seguir. Una altra qüestió és la del diaconat, que és més oberta i és possible que pugués arribar. Mentre, en canvi, la del celibat opcional és purament disciplinària i fins i tot dins la tradició inicial de l'Església, perquè els mateixos apòstols i preveres eren casats, per tant, és canviable i és presumible que canviï en un temps que no podem fixar. Dit això, diré que ni que la dona s'ordini de capellà ni que hi hagi celibat opcional no resoldrà els problemes de la nostra Església. El problema de conversió de les persones i de les institucions i de la capacitat de diàleg amb la cultura i el món d'avui i el d'evangelització, perquè arribi a tantes de masses descristianitzades, i el de la solidaritat per compartir tot el que tenim no es resolen ni fins i tot per la solució del problema vocacional, ni manco per l'acceptació de les dones, que no seria més que un pegat per acabar, més o menys, en la mateixa situació, com ho demostra l'experiència de les esglésies cristianes no catòliques que han ordenat dones i en les quals els problemes continuen essent els mateixos.

L'afany de guanys immediats ha generat aquí una dinàmica de destrucció dels béns culturals i natu-

“ En el futur, els nous mitjans de comunicació seran elements importants d'evangelització ”

“ Hem d'entendre la religió no com un element d'enfrontament i guerres sinó com un element de cohesió ”

rals. Vostè, ja fa quasi deu anys, juntament amb els bisbes d'Eivissa i Menorca, escrigué la carta pastoral *Sobre ecologia i turisme*. Veu la situació actual amb l'esperança d'un canvi real?

En aquell moment, per a nosaltres, era un problema capital i va ser una veu profètica, no ben entesa en molts de sectors, i criticada per damunt. Va ser una denúncia que, certament, tengué la seva importància. I de llavors ençà, què? Lamentablement, el pecat ecològic a Mallorca ha continuat, encara que últimament sembla que hi ha signes que està més controlat i que encara pugui estar-hi més. Allò meravellós és que s'arribi al control d'aquesta situació per necessitats pràctiques i crematístiques!, diríem que avui s'arriba al control del món de l'edificació i l'urbanisme turístic, perquè es diu: si no ho feim, ens quedarem sense turistes... quan la consideració primera hauria de ser: ho feim perquè volem conservar la casa que Déu ens ha donat a Mallorca a tots, per a nosaltres, per a les generacions futures i per als qui ens visiten.

El patrimoni immobiliari i els béns culturals de l'Església mallorquina són immensos i el seu manteniment és molt costós i no sempre està assegurat, per l'escassetat pecuniària, com veu aquest problema i quines

serien les possibles vies de solució?

És un problema greu; per una banda, tenim el deure de conservar el patrimoni i de posar-lo a l'abast de tot el poble i de tots els visitants i, d'altra, els recursos són del tot insuficients. Què s'hi pot fer? Crec que hem d'avançar en dues línies ja iniciades i d'alguna consistència: una és optimitzar tots els recursos de l'Església. Ara, amb la nova reforma de l'Església diocesana, la Vicaria Episcopal d'assumptes econòmics i el Consell d'Administració de la Diòcesi s'ho han plantejat com un gran objectiu. I d'altra banda, continuar amb un diàleg constant, amb l'Administració i la societat, perquè s'entengui que quan intentam restaurar i recuperar patrimoni històric —el qual, efectivament, és immensament ric, perquè aquí no hi hagué ni la *francesada* ni patí, com succeí en altres llocs, pràcticament conseqüències de la guerra civil— hem d'avançar en la concepció que aquesta col·laboració econòmica no és un favor que es fa a l'Església, no és una espècie de privilegi respecte a l'Església, sinó una inversió per al bé cultural de tot el poble de Mallorca i que l'Església, per suposat, ha de posar a l'abast de tot el poble.

Quan s'anuncien tants de canvis tecnològics, creu que encara és possible el diàleg entre la ciència i la fe

o estam condemnats a conviure amb una doble veritat?

Crec que no només és possible, és imprescindible. I crec que l'Església ha d'assumir amb més naturalitat molts dels canvis tecnològics, els avanços de la ciència, i s'ha de fer l'esforç per establir un diàleg constant, el qual ajudi la mateixa ciència a ser més humana i més raonable i menys atemptatòria contra drets de les persones i de la societat. I, al mateix temps, que en aquest diàleg, la ciència ajudi l'Església a tenir uns plantejaments per presentar l'oferta evangèlica amb major rigor, amb major intel·ligibilitat, al món d'avui. Em sembla que seria un drama, que ens duria a la llarga a una situació catastròfica, que, en efecte, s'aprofundís l'abisme entre la fe i la ciència, perquè les conseqüències serien nefastes per a la Humanitat. Crec que els plantejaments humanístics, ètics i de solidaritat que a l'Església li toca aportar i els plantejaments de racionalitat de la ciència són fonamentals en aquest diàleg.

Dins l'Església, un corrent d'opinió mantén que és necessària una radicalització de la vida cristiana, de la recristianització o, fins i tot, una nova evangelització d'Europa. Vostè veu una secularització progressiva o una descristianització de la societat balear?

És creixent el que es diu fenomen de la increença, de no creure, no només en Jesucrist sinó en Déu, juntament a la dessacralització; encara que aquesta i la secularització no em fan por, perquè no són tan importants. El Concili Vaticà II ja va consagrar la idea que el camp sacral estava ben separat del terrenal, o, per dir-ho d'alguna manera, del social o civil. La descristianització em preocupa molt més, i sobretot, més encara, la increença, no creure en res. I això creix en les nostres societats com a efecte d'una concepció immediatista, materialista, on interessa el que puc tenir ara i les coses materials que puc tenir, i fins i tot hi creix la concepció de la vida com un hedonisme exacerbat; i quan

“ El pecat ecològic a Mallorca ha continuat, encara que darrerament hi ha signes que està més controlat ”



Monr. Úbeda es va formar a la Universitat de St. Tomàs de Roma.

allò que interessa només és el gaudi immediat d'una cosa... ens desenganxa del conjunt del plantejament de la vida i s'absolutitza, sol ser, normalment, destructiu de la persona. Per

tant, tot el que sigui aquesta descreença és un problema greu. En aquest sentit, opín que, i el Papa ho ha repetit sovint, Europa sencera necessita una nova evangelització.

Amb l'activitat del Centre d'Estudis Teològics de Mallorca (CETEM), s'ha notat un augment en la qualitat teòrica i teològica de l'Església mallorquina?

El CETEM es va crear abans que jo vengués a Mallorca, i jo l'he potenciat tot el possible i estic convençut que és el gran motor de reflexió teològica, de difusió teològica i de formació teològica de la nostra Església. L'Església de Mallorca no seria el què és i no s'hagués pogut fer el Sínode que s'ha fet ni es tendria el professorat de religió que es té a l'ensenyança privada i pública si no fos per l'acció del CETEM. I si no hagués estat per mor del CETEM, tampoc no hi hauria la quantitat de gent, i no només de capellans, sinó de laics, religiosos i religioses, que tenen una autèntica formació. I fins i tot, ha fet possible el diàleg amb la cultura i la ciència. I la consciència dels valors culturals, de la llengua i de la nostra identitat seria molt més baixa a Mallorca si no hagués estat pel CETEM.

Des de l'any passat, el Bisbat disposa d'una pàgina WEB a la xarxa d'Internet, quin ús fa l'Església dels nous mitjans de comunicació?

Ara hi ha pàgines WEB del Bisbat, del Seminari, d'una sèrie d'institucions i moltes parròquies i tots hem entrat en aquesta dinàmica. Jo reb i envii correu electrònic, circula per Internet; navega poc perquè es necessita molt de temps, però, per exemple, ja ús menys la biblioteca que tenc, perquè em resulta més còmode cercar en Internet documents del Concili o

Roldan

Cream espais per conviure

Eusebi Estada, 66 - 68 · 07004 Palma

Tlf.: 971 763 666 - Fax: 971 763 667

Internet: <http://www.roldan.es>

E-mail: roldanib@roldan.es

CULTE AL COS

- Disseny
- Ergonomia
- Durabilitat



Orell i Camari - Tel. 971 290 922

“Blanquerna és la història d'una autèntica renovació de la Diòcesi”

de la Santa Seu o d'universitats de tot el món que cercar-los a la biblioteca. És una realitat que hem d'assumir i no només això, què n'hem de fer? No podem ignorar els mitjans audiovisuals, sinó conèixer-los com més bé millor i utilitzar-los i intentar que siguin un suport més, però important, de l'evangelització. Ho estam intentant, tenim un petit centre de producció televisiva que reparteix un programa informatiu de la diòcesi en una de les dues televisions locals de Palma i a dotze o catorze altres televisions locals, com també usam la ràdio. I certament hi feim un esforç, i l'hem de fer perquè no volem quedar desenganxats d'aquesta realitat.

Per acabar aquesta entrevista, vull demanar-li si, del procés que se segueix sobre la causa de Ramon Llull, n'espera que frueixi escaientment?

Jo ara en tenc moltes, d'esperances, perquè, també arran d'aquesta visita *ad limina*, en vaig parlar al Papa i vaig deixar-li un *memoràndum* sobre aquesta qüestió i ell el va passar amb unes lletres seves a la Congregació dels Sants. I arran que s'ha replantejat de bell nou aquesta causa, que va des del segle catorze i que ha travelat sempre amb l'obstacle que, en un moment determinat, l'inquisidor català Aymerich el va acusar d'heterodox i, encara que s'ha demostrat de

manera científica que va alterar els texts del Beat, això ha pesat com una llosa damunt d'aquesta causa. I quan al llarg de la Història s'ha replantejat, l'última vegada pel bisbe Campins a principi de segle, la Congregació ha demanat sempre l'edició crítica de les obres del Beat. Ho hem aconseguit, gràcies, entre d'altres coses, també a Internet, i l'edició completa de les obres editades s'ha tramès a la Congregació; vol dir que la causa ara comença un nou període, i —donada la importància de la figura del beat Ramon Llull pel que fa precisament a l'ecumenisme i pel que fa a la renovació de l'Església, perquè no podem oblidar que *Blanquerna* és la història d'una autèntica renovació de la Diòcesi, i pel que fa al diàleg interreligiós, sobretot amb l'Islam, és una figura de gran actualitat; el Papa ho veu així també— jo tenc l'esperança que no tardem gaire a veure que els mèrits del Beat són estesos com l'exemple per la Església universal.



iMac. Ho sentim, no és beige.



El teu Centre Apple és



 Servei Tècnic
Oficial Apple

Mca. S.L.

 Distribuidor
Autoritzat Apple

C/ Sant Joaquim, 9 Tel: 971-76.06.76 Fax: 971-76.04.26 07003 - PALMA
Delegació a Menorca: Tel: 971-35.30.98 Mòbil: 639-84.43.28

<http://www.infotelecom.es/xipsmenorca> xipsmca@palma.infotelecom.es

En aquest número d'*El Mirall* continuam els itineraris de *Conèixer la Part Forana*. Ara us en presentam el tretzè, Banyalbufar.

Banyalbufar

Banyalbufar és un municipi de la serra de Tramuntana, de 18,1 km² de superfície i amb 520 habitants (segons dades de 1996); té una geografia muntanyosa i molt accidentada, amb una costa penyalgada i una altitud màxima de 934 m a la mola de Planícia. En àrab Banyalbufar significa construcció vora el mar, i de l'època de la dominació islàmica s'han heretat marjades, safareigs, síquies, canals i fonts.

Començam la visita per l'església parroquial de la Nativitat de Santa Maria. La primera referència a l'església de Banyalbufar data de l'any 1326. Un document de 1385 permet situar el primer temple de Banyalbufar a la vila de baix, al lloc encara conegut com l'Era des Fossar. L'any 1545 aquesta construcció fou destruïda per corsaris nord-africans. L'actual temple s'edificà en un lloc més enfora de la mar, més protegit de possibles atacs, rere la casa forta de la Baronia. L'any 1557 ja es documenten les obres de la nova església. El 1584 s'encarregà el nou retaule major al pintor Gaspar Oms. El terratrèmol de l'any 1851 afectà profundament el temple, que hagué de ser reconstruït en bona part. L'any 1908 hi hagué obres de reforma. Durant segles l'església i la seva demarcació tingué la categoria de vicaria, sufragània de la parròquia de Sant Pere d'Esporles, fins que l'any 1913 fou erigida en parròquia.

La façana principal s'aixeca davant la plaça de la Vila. El portal major és de llinda, reformat, obert damunt una escala que corregeix el desnivell del terreny; més amunt hi ha una finestra amb un vitrall que representa un veler; a cada costat hi ha una claraboia circular; el coronament és un frontó triangular que conté una finestra i un vitrall amb la representació de l'Esperit Sant; el remat és una bolla de

pedra i una creu de ferro. Al lateral exterior de la dreta, vora la carretera principal, s'alça el campanar és de secció quadrangular, de reduïdes dimensions; el coronament és triangular, amb coberta de teules.

L'interior del temple és d'una sola nau, amb coberta de volta de canó de quatre trams més el presbiteri, amb quatre capelles laterals per costat. La tribuna del cor, amb un arc rebaixat, conté l'orgue, procedent de la capella del Roser de l'església del convent de Sant Domingo de Ciutat, que fou traslladat l'any 1847 a Banyalbufar; s'atribueix al dominicà Vicenç Pizà, del segle XVII. El retaule major data de l'any 1787; és d'estil classicista, obra

de Mateu Colom. És presidit per una pintura que representa el naixement de la Mare de Déu. Les imatges laterals són sant Francesc de Paula i santa Gertrudis. A la base de les columnes, hi figuren les pintures dels evangelistes. A l'àtic hi ha un medalló amb sant Francesc d'Assís. A l'esquerra del presbiteri hi ha la sagristia.

Les capelles de l'esquerra o de l'Evangeli són les següents: la primera, sota la tribuna, i oberta amb un arc rodó més reduït que la resta de capelles, és la de sant Antoni Abat, amb un retaule de finals de segle XVIII. A la paret de l'esquerra, vora el portal major, s'hi poden observar tres làpides sepulcral del segle XVIII, que

En àrab, Banyalbufar significa construcció vora el mar, i d'aquella època ha heretat marjades i safareigs



Aspecte general del poble.

abans estaven en el sòl del temple. La segona capella és la de Santa Maria de Banyalbufar; conté un retaule barroc de 1667 que emmarca la imatge romànica de Santa Maria de Banyalbufar; possiblement data del segle XIII; fou recuperada i restaurada l'any 1941; el retaule mostra els quinze misteris del Rosari. La tercera capella és la de sant Josep, amb retaule barroc de 1728 que mostra la imatge del titular, flanquejada per santa Bàrbara i santa Rosa; a l'àtic, hi ha una pintura de sant Domingo. La quarta és la de sant Pere, amb retaule obra de Gaspar Oms, de 1584, que fou el retaule major antic, fins a finals de segle XVIII, quan fou reconvertit en retaule de sant Pere i traslladat a la capella actual; la pintura del sant titular, més moderna, és flanquejada per sant Jaume i sant Francesc. La predel·la mostra l'Anunciació, la Nativitat i l'adoració dels Mags; a l'àtic, hi ha un llenç de sant Ramon Nonat.

Les capelles de la dreta o de l'Epístola són les següents: la primera, sota la tribuna, només presenta un nínxol d'arc rodó que conté la pica baptismal. La segona és la capella del Sant Crist, amb un retaule barroc, del segle XVII; a la predel·la, hi ha una imatge del Nin Jesús, entre pintures de santa Clara i de sant Gil; els laterals mostren Crist sobre les aigües i la Circumcisió de Jesús i, a l'àtic, un llenç de la Mare de Déu dels Dolors. La tercera és la de la Mare de Déu del Roser, amb retaule barroc de 1762; a l'esquerra hi ha una imatge de santa Llúcia i, a la dreta, una de Ramon



Façana de l'església.

Llull; a l'àtic es veu un Calvari. La quarta capella de la dreta és la del Sagrat Cor, amb un retaule modern. A la paret lateral, hi ha la representació de la cova de Lourdes.

La Baronia (C/ Baronia, 6) és l'edifici civil més important de Banyalbufar, bell exemplar de l'arquitectura del segle XVI. Fou el centre de la vida feudal d'altres èpoques, amb una jurisdicció senyorial que abraçà la pràctica totalitat de la vall. Apareix documentada l'any 1346, quan era del senyor Arnau de Torrella. L'any 1382 la Baronia s'integrà, per compra, dins el patrimoni reial. El 1392, el rei Joan I concedí la Baronia a Umbert des Fonollar; quan aquest morí, es reintegrà a poder reial. El 1444 Alfons el Mag-

nànim la concedí a Llätzer de Lloscos; els seus descendents detentaren la Baronia i la seva jurisdicció fins a les primeres dècades del segle XVII, quan passà a la família Burgues Saforresa. El 1684 Jeroni de Sales comprà la finca, que el 1734 passà a mans de Gabriel de Berga Saforresa i Sales. Després d'un plet, el 1761 la Baronia passà a la família Cotoner. L'any 1870 era propietat de Ferran Cotoner i Chacón, marquès de la Sènia. El 1927 passà del comte de Sallent, Josep Cotoner i Allendesalazar a Ferran Cotoner i, en morir, les terres de la finca s'establiren. Als anys quaranta les cases baronals es fraccionaren en tres parts; l'ala esquerra fou adquirida per la parròquia l'any 1947 i es dedicà a



Viajes
MARTEL S.A.

El seu viatge final de temporada 99
"El millor de Vietnam"
"El millor de Birmània"

Vietnam. Sortida: 8 de novembre. Tornada: 23 de novembre. 16 dies de viatge. PREU: 374.500 PTA per persona. Visites a: Saigon, Riu Mekong, Cu Chi, Da nang, Hue, Hanoi, Ha Long Bay, Hoa Binh. Guia acompanyant des de Palma

Birmània. Sortida: 6 de novembre. Tornada: 17 de novembre. 13 dies de viatge. PREU 386.500 PTA per persona. Visites a: Yangoon, Mandalay, Bagan, Inle Lake, Bangkok. Guia acompanyant des de Palma. Pensió completa, visites incloses

Informes i reserves: OMS, 50-B. Box 696 • 07003 Palma (Mallorca)
Tel. 971 72 38 42 • Fax (971) 72 69 42 • e-mail: www.viajesmartel.com

Rectoria; una altra part l'any 1952 es convertí en hotel.

La façana de la Baronia se situa al costat de la carretera, davant el lateral de l'església parroquial. L'accés a les cases actualment es troba en un nivell més baix que la carretera, producte de la reforma dels anys 1965-66. 15 grons de davallada deixen a la dreta el portal forà i a l'esquerra una pica d'aigua, avui inutilitzada. La façana té tres plantes d'alçat, amb tres finestres balconeres al primer pis i dues claraboies circulars al segon. El portal forà té arc rodó adovellat; la porta mostra una

baula cavallera. Segueix un vestíbul ample, amb el sòl enllosat de pedres rogenques i amb coberta de volta d'aresta. La clastra té entrada per un arc rebaixat, amb sòl en declivitat cap al nord; també apareix empedrat de lloses secundàries. A l'esquerra, una escala puja a la Rectoria, amb un portal de llinda; també a l'esquerra, hi ha un altre portal de llinda. De les antigues estances del casal, a la part de la Rectoria cal destacar la sala del pis superior; conté un retrat de fra Joan Coll, frare trinitari natural de Banyalbufar, que morí l'any 1639. A la banda

dreta de la clastra, un arc rebaixat condueix a les actuals estances de l'Hotel Baronia. El centre de la clastra és presidit per un coll de cisterna, de secció octogonal; en destaquem una piqueta circular i el ferro de la corriola, amb una creu i un curiós ocell. La part nord de la clastra mostra un gran arc rebaixat transversal que fa les funcions de pont; data del segle XVII, i servia de corredor d'accés de les diferents estances del casal amb la torre, amb la qual comunicava per un pont llevadís; té dues pilastres de sosteniment, adossades al mur corresponent. En el centre de l'arc, s'hi destria un escut nobiliari, quarterat, que mostra les armes dels Sales, Cotoner i Verí. Passat l'arc central, a la dreta hi ha un portal d'arc rodó adovellat i una finestra més amunt; aquest portal comunicava amb l'antic celler del casal. Al fons de la clastra s'aixeca la torre de defensa, de secció quadrangular. A l'alçat del sud, acarat a la clastra, hi destaca un portalet d'arc rodó adovellat, que sostenia el pont llevadís que comunicava amb l'arc central; més amunt hi ha una finestra i, al capdamunt, una renglera de permòdols lobulats. La torre era antigament exempta, però, posteriorment, se li adossà un bloc constructiu a la dreta que la confegí amb la resta d'edifici.

La casa coneguda amb el nom de **Cas Cosí** se situa al carrer principal del poble (C/ Baronia, 3). Mostra façana de tres plantes d'alçat, amb portal d'arc rodó adovellat, amb carcanyol o emmarcament. Damunt la dovella clau hi ha el petit relleu d'una estrella i, al capdamunt, una làpida amb l'anagrama de Crist (IHS) i la data de 1661. El primer pis i el segon presenten una distribució regular de dues finestres a cada nivell, totes amb ampit. L'interior mostra dos aiguavessos transversals, que defineixen dues naus amb dos trams de volta d'aresta cadascuna, amb la corresponent clau de volta, ornamentades amb motius vegetals; separen els aiguavessos dos pilars centrals amb tres arcs, rebaixats els dos de l'esquerra i rodó i més reduït el de la dreta. Al fons, a la dreta de la barra del cafè-restaurant, s'obre

Relojería Española S.L.

Fundada en 1885

Concessionari Oficial



OMEGA
LONGINES



TISSOT
Swiss Quality Time

RADO

Switzerland



Calvin Klein
watches



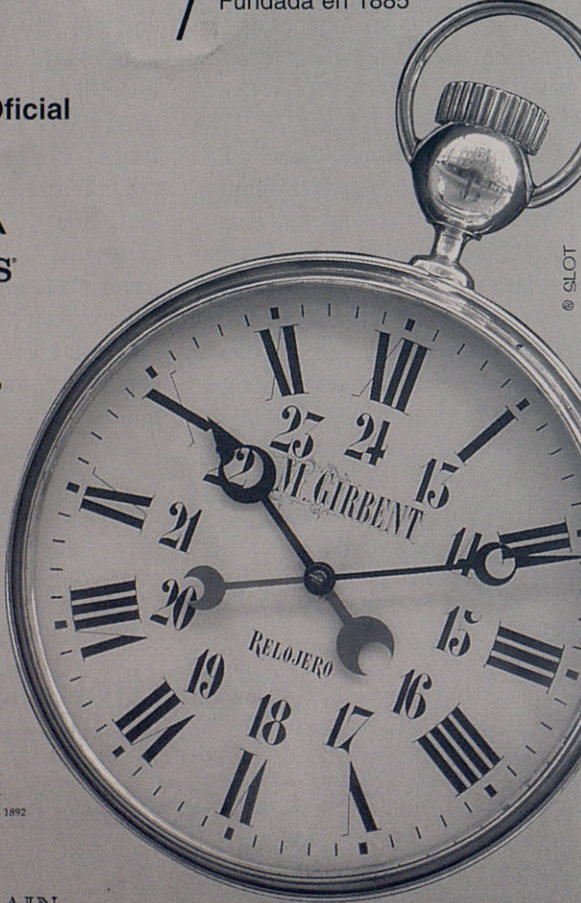
Hamilton
AMERICA'S TIMEKEEPER SINCE 1892



PIERRE BALMAIN
SWISS WATCHES



swatch
SWISS MADE



NOVA ADREÇA

Plaça de Cort 14

Tels.: 971 721 563 - 971 724 344

Fax.: 971 714 369

dins el mur una cisterna. Fa algunes dècades, Cas Cosí era a la vegada cafè, tenda de queviures i merceria.

El redol des **Penyal** se situa més amunt del nucli urbà. Hi pujam pel carrer esglaonat de l'Amargura, vora la façana de l'església; voltam primer a la dreta i després a l'esquerra, pel carrer del Penyal; escales amunt, pas-sam per Can Ros i pes Pastor. El sòl escalonat apareix empedrat amb llo-ses vermelloses; un revolt a l'esquerra ens deixa vora una miranda sobre el

per l'aigua, localitzats a diferent alça-da, de tal manera que l'aigua que ser-veix per moldre al primer també és emprada en el segon. Molt possible-ment tenen un origen islàmic; a la segona meitat del segle XIII ja es tro-ben clarament documentats. L'abasta-ment d'aigua als molins es feia per una síquia, avui desapareguda, que procedia d'un safareig situat vora el torrent d'en Roig. La bassa actuava de regulador i s'alimentava també de diverses fonts; una sortida inferior del

jades. En total, s'han calculat 160 km de paret seca. Tipològicament, els marges tenen una altura mitjana de 3,5 m; quan major és el rost del ter-reny, més alt és el marge en relació a la marjada que crea. Les marjades són travessades per *calçades* o síquies secundàries que permeten que l'aigua baixi de marge en marge.

Pel que fa a les **síquies**, les que es poden veure actualment són quadra-des i de factura moderna. Antigament, les principals es construïen de morter de calç i les secundàries de teules. Generalment, un camí acompanya la síquia per facilitar-ne tant la neteja com el repartiment de l'aigua. El pen-dent o rost i la secció de la canal deter-minen la velocitat de baixada de l'ai-gua, perquè aquesta circuli, el pendent ha de ser mínim. L'aigua es desvia de la síquia general mitjançant una *fibla* cap a les síquies particulars, bé mit-jançant *trestalladors* cap a síquies par-ticulars o ramals d'ús col·lectiu.

L'aigua s'emmagatzema als **safa-reigs**, des d'on sols resta repartir-la de la manera més profitosa per dur a bon termini la collita. El repartiment de l'aigua es fa al llarg de la marjada, per superfície, i de marjada en marjada, per sota terra. La longitud total de les síquies estudiades és de 18.000 metres i el 1980 hi havia 190 safareigs en funcionament.

El **sistema de reg** de Banyalbufar res-pon a l'anomenat *ma'jil*, d'origen àrab. El mateix topònim del poble, *Bahaya al-buhar*, construcció vora el mar, ja devia expressar una relació amb els safareigs i les marjades. Segons Maria A. Carbonero, el *ma'jil* etimològicament significa la divisió reglamentada de l'aigua per a la seva distribució col·lectiva. Sovint designa el treball col·lectiu de petites comuni-tats de regants de base tribal o resi-dencial. Avui només en tenim record pel sistema tècnic de reg i per la forma del repartiment de l'aigua, les tandes; l'aigua es reparteix en dues tandes d'una setmana de duració cadascuna. Aquestes tandes arribaven a un total de 125 propietaris, repartides en 168 torns d'aigua.



Torre de les Ànimes, a Banyalbufar.

poble i la mar. Una volta a la dreta ens permet continuar el tram final de pujada, amb el nucli de cases des Penyal, que ens acull; a la dreta hi ha la casa dita Can Sal, amb tres plantes d'alçat i portal de llinda; a l'esquerra, arribam a una miranda amb vista espectacular sobre el poble, la mar i els costers de la muntanya. Al final del redol, un caminet comunica amb les marjades veïnes i la síquia de Baix. Les construccions d'aquest nucli són de tres plantes d'alçat, de pedra, amb coberta de teules a dos aiguavessos.

Els dos **molins d'aigua de la Cala** se situen en un lloc conegut amb el nom de sa Taula des Moros, en un penyas-segat abocat al lateral de ponent de la cala de Banyalbufar. Constitueixen la darrera baula del sistema hidràulic banyalbufarí. Són dos molins moguts

safareig, a més de regar dues marja-des, facilitava per un conducte sub-terrani l'aigua per al moviment dels enginyers dels molins. Actualment, es conserva tota l'estructura, de pedra i argamassa, com el cup, que evacuava a la vegada l'aigua al molí inferior si-tuat a més baix nivell i gairebé da-munt l'aigua del mar. També es con-serva el casal que, en el cas del molí inferior, té coberta de volta amb pe-dres planes i argamassa mentre que el superior aprofita part de la roca natu-ral del penya-segat com a sostil.

L'àrea de **marjades** i de reguiu de Banyalbufar té una superfície apro-ximada de 70 ha, i s'estén entre la síquia de Dalt, que prové de la font de la Vila, situada a 270 m d'altitud, i els penya-segats que cauen sobre la mar, fins on pràcticament arriben les mar-

És la cara i la veu dels artífexs i pioners d'això tan nostre (gràcies a ells) tan nostre del rock mediterrani. Un grup carismàtic, eclèctic i sense fatxenderia (tan habitual). El poble, la música, les

cançons, la festa, Ciutadella, Menorca: Ja t'ho diré, una veu inconfundible, la de Cris Juanico, cada any més omnipresent a les nits d'istiu. L'art barrejat amb el seny de qui ha treballat molt dur.

Les altres veus

Cris Juanico, dels Ja t'ho diré

Quina música o bandes t'han influït? Moltes. He viscut molt els 80. The Police, Joe Jackson, Talking Heads, la moguda post-punk, New age, Beatles i Rollings, i molt més que tot això, una barreja en què els estils no m'interessaven tant com les cançons.

Està clar el teu eclecticisme, però en quin estil t'emmarcaries?

Fem cançons. Ens agrada tot, el pop, funky, soul... Cerquem poesia a l'hora de "dir-ho".

Què resta d'aquells "indecisos"?

Ja no tan indecisos! Amb aquest darrer directe hem rescatat alguna cosa d'aquella època nostra, amb la difèrència d'haver perdut la innocència. Allò era un passatemps per no estar enmig del carrer. A les vuit, després de la feina, la xerrada més l'assaig eren un bon punt de fugida. Ara ja no

som tan innocents com fa deu anys.

El teu rei o reina del rock?

Mike Jagger. Amb els anys que fa que toca continua a dalt. Continua en el punt de mira sense deixar de sorprendre.

I dels actuals?

Leni Kravitz. Intenta expressar, musicalment, el que sent. També el Jeff Buckley.

Què penses de les subvencions o ajuts al rock català?

Que estan mal interpretades. És la indústria, les discogràfiques que editen, les que ho reben, les que ho reben. Les cançons que enregistren són nostres, però el disc no ho és. La subvenció és per a l'enregistrament, en contra del que molta gent pensa. Crec que està molt bé, que tot el que sigui cultura s'ha d'incentivar. Aquí, en aquest aspecte, semblem el cul del món. En teatre n'hi ha deu vegades més.

Què penses dels que titllen de funcionaris les bandes de rock català receptores d'aquestes ajudes?

Jo no m'hi sent al·ludit. Si els les donessin a ells, no parlarien tant. El Govern espanyol també les hauria d'ajudar. No estaria malament que es protegís l'enregistrament que es fa en castellà, així com ho fan els francesos.

Et dediques sols a la música?

Sí, totalment a la música. Alguns companys de grup fan altres coses.

Tens la banda que t'hauria agradat tenir?

I tant!

No em diràs que, en arribar més amunt, no hi ha aquella temptació de canviar els músics i posar-ne de professionals. Per aquí això s'usa molt.

No, no ho hem fet. No descart projectes en solitari diferents, però canvis, no. És



positiu cercar coses paral·leles i aprendre. D'altra manera, no hauríem aguantat vuit anys i mig a Catalunya.

Com definiries l'època que t'ha tocat viure?

Bastant discutible i decepcionant. Amb tot el que ens diu la història, i es repeteix sempre el mateix. És un gran problema la ignorància que sembren i practiquen els governants.

Què no suportes dels músics?

No hi ha res que m'emprenyi. En general, treballen catorze hores fora de casa per dues de concert. Aquí, a Mallorca, ja són vint-i-quatre.

I de l'empresari d'espectacles?

Que et tractin com a bestiar. No tenen respecte per l'art. Van al producte. Mercaderia, lògic, però hi ha d'haver tracte humà.

On vas néixer?

A Ciutadella

D'on et sents?

De Ciutadella

Un objectiu?

Viure dignament, però no amb gaires pretensions. Salut, amb això pots fer-ho tot.

Una bandera

No n'hi cap que valgui la pena. Potser la de Sant Joan, que és una festa del poble.

Què canviaries del món de la música?

No és el que pensava. Quan deixàrem Ciutadella ho vaig fer amb molta

il·lusió, però veus que hi ha moltes més coses. És un món molt dur, i, si ho vius, ho veus d'una altra manera. Jo llevaria la hipocresia.

Una cançó

Kiss, de Prince; *Hotel California*, de The Eagles; *Smoke in the water*, de Deep Purple; *Stairway to heaven*, de Led Zeppelin.

Un concert

1990, Barcelona, The Rolling Stones. The Beatles no pogué ser, però hi hauria anat.

Un himne

Jo no sóc gaire d'aquestes coses.

Un estil que no puguis suportar

La màquina.

Un llibre

No llegesc gaire. Tal volta *El Hobbit*, l'anterior d'*El senyor dels anells*.

Com arreglaries el tema de les drogues?

Trauria totes les prohibicions. El gran problema és que els grans productors són països del Tercer Món i els receptors, els desenvolupats, no controlen el mercat.

De nin pensaves en el moment de pujar en un escenari?

Ja hi havia pujat, però no com a cantant. Jo sóc vocalista de rebot. Jo era percussionista.

Alguna mania abans de pujar a l'escenari?

Sempre tenc allò que dona... aquell

cuc. Després ens desitgem molta merda. M'agrada pujar a l'escenari el darrer. No he d'agafar cap instrument.

Quan hi ets, què penses del públic.

Els veig i m'agrada veure'ls. Quan hi ha focus, no els puc veure i no m'agrada. En ells? No hi pens, m'agrada que s'ho passin bé.

I quan hi ha senyeres?

Si s'ho passen bé, OK. Ells mateixos i les manifestacions polítiques. Si no hi ha senyeres, millor.

A qui t'agradaria acompanyar amb la teva veu?

A molta gent, els Rolling, però això és volar molt. Fer duo amb l'Antonio Machín, però ja no ho faré (rialles), en sóc un fan.

El pitjor moment a l'escenari?

En alguns concerts a Menorca la gent va molt passada i es carrega el que hi ha davant: tanques, ferros... riuen i peguen brandades, i tu dius "es faran mal", i, alguna vegada, hem hagut d'aturar la música i dir, al·lots! La resta o va normal o va molt bé.

Vius en la música les 24 hores del dia?

Jo pens cantant. Vaig a dormir i tenc una cançó al cap.

I la família ho entén?

Sí, perquè és la meva vida. La meva al·lota, amb la qual fa nou anys que estic, ja ho sap. El meu pare era músic i no escapà a Barcelona quan era el moment. En tenir-ne jo l'oportunitat, em suggerí que ho fes tot d'una, i així ho vaig fer. És un altre llenguatge.



**ESPECIALISTES
EN ARTICLES
DE MUNTANYA,
CÀMPING, ESQUÍ
I ESCALADA**

**ES
REFUGI**

VIA SINDICAT, 21 (pati interior)
Antic Edifici del Sindicat Forà
Tel. 971 71 67 31 • Palma

Anem a veure **una** pel·lícula

Atreviu-vos amb un article cinematogràfic sense exemples concrets. No es tracta de desídia de l'autor, sinó de la verificació empírica de la seva tesi. La cartellera d'una capital de províncies com Palma compta amb una vintena llarga de títols en exhibició permanent. Si en descomptam la pel·lícula obligatòria de torn, la *Notting Hill*, la *Guerra de las Galaxias XXXVIII*, la resta no tenen identitat, són productes invertebrats que es limiten a ocupar buits i a atreure espectadors sense capacitat o interès de discriminació. No van a veure la pel·lícula, sinó una pel·lícula. D'aquí a veure qualsevol pel·lícula només hi ha una passa. Qui no va a veure cap pel·lícula en concret, és a punt de no anar a veure cap pel·lícula, punt. Tal vegada, l'única imperfecció d'una programació tan variada és l'absència d'una pantalla en blanc, davant la qual lliurar-se a jocs eròtics o una meditació més excitant que els dos terços de la cartellera. Om. Un de cada tres espectadors que acudeixen als multicines de Palma trien la pel·lícula en el mateix local, en examinar l'oferta de les diferents sales, comprovació visual de l'autor. Un horari ben ajustat pot decidir la sort en taquilla d'una pel·lícula. La multiplicació de les pantalles encara no és suficient per programar el mateix títol en dues d'aquestes. Aquesta tàctica dels horaris alternats, perquè ningú no en quedi dissuadit pel fet de no haver consultat la cartellera, funciona ja a les grans capitals mundials. S'hi contraargumentarà que els indiferents constitueixen una minoria. Per desgràcia, no és així. Sumau la tirada de diaris i revistes cinematogràfiques. La majoria dels espectadors restants hi van a ulls clucs. Si un telespectador assumeix pacíficament el menú que li

ofereix la petita pantalla, per què hauríem de suposar que el seu esperit de discerniment es desenvolupa a la sala obscura?

A tots aquests espectadors se'ls ofereix el cinema fórmula, una reedició de la situació existent en la primera meitat del segle, quan els grans estudis controlaven també l'exhibició de les seves pel·lícules, en un monopoli descarat, la supressió del qual significà la fi de l'època daurada de Hollywood. La filosofia del multiplex no es basa tant en la concentració de productes atractius en una mateixa ubicació com en el fet de disposar d'un ventall que permeti captar el major nombre possible d'espectadors. Des de la fredor d'un text —els usuaris de la paraula escrita formen el col·lectiu menys indolent del planeta, i per això mateix es troben en retrocés— produeix un poc d'estupefacció la idea de dirigir-se a ulls clucs al cinema. Tanmateix, fins i tot un establiment tan selectiu i literari com la biblioteca electrònica *barnesandnoble.com* disposa d'un mecanisme de ruleta perquè les combinacions de 50.000 títols considerats indispensables apareguin en pantalla. D'aquesta manera, ofereix la possibilitat de jugar amb l'alta cultura, de trobar-se amb allò inesperat, de trobar el que no estam cercant. És el mateix principi que anima les persones que es dirigeixen a cegues en un multicine.

L'elecció en el darrer instant i sense cap informació prèvia apaivaga el gust, però també el disgust dels espectadors del darrer minut, semblants a aquests turistes a qui no importa la destinació vacacional sempre que ofereixi platges, sol i seguretat. Curiosament, aquesta alliberació de la presa de decisions és el factor que els con-

verteix en públic captiu. A molts dels espectadors d'una pel·lícula no els presocuparia en excés equivocar-se de pantalla. Un atractiu per a les sales del futur seria no anunciar la pel·lícula que es projectarà en una sala determinada per garantir el factor sorpresa. Anar al cinema es convertiria, d'aquesta manera, en una activitat despullada de qualsevol connotació significativa en ella mateixa. Els practicants d'aquest esport d'alt risc serien els autèntics cinèfils.

Els estudis realitzats per les empreses de Hollywood per esbrinar quant recaptarà una pel·lícula determinada en el cap de setmana de l'estrena, una xifra que pot arribar a constituir més del deu per cent del seu recorregut per tot el món, s'equivoquen sovint, cosa que provoca la desesperació consegüent en una activitat eminentment industrial. En realitat, els espectadors es decideixen en el darrer minut, són més immunes al màrqueting del que seria previsible. Per a ells s'ha elaborat una dieta que varia segons la temporada. En l'actualitat, el menú del dia es compon d'una combinació a parts iguals de *Pulp fiction* i *Algo pasa con Mary*. És a dir, un còctel d'assassinats sense sentit i de comèdia hilarant, sense línia argumental definida i amb diàlegs que farien que Beavis i Butthead es posassin vermells.

Tot es confabula perquè els espectadors es disposin a la seva butaca sense cap previsió o prevenció sobre l'espectacle que se'ls bindarà. Per exemple, els traductors dels títols de pel·lícules contribueixen tant com poden a fer-los perfectament oblidables. Per identificar una producció, cal recórrer a una mètode inductiu, començar per un actor protagonista, reprendre l'ambient de la cinta, identificar en la penombra el director. Cap tret del seu encapçalament està dissenyat per ser retintut en la memòria. I no cal descartar que aquest comportament sigui deliberat. Com més indefinit sigui el magma, més receptiu serà el consumidor a acceptar un puré homogeni, en el qual no es distingeixi cap dels ingredients.

Si la falta de discerniment encaixa els cineaddictes, suposadament més informats que els degustadors de cinema a través de les farinetes televisives, hom pot imaginar-se el nivell d'acceptació d'a-

quests, tocant al fanatisme. La cadena de videoclubs Blockbuster, que pertany a l'imperi Paramount-Viacom que dirigeix amb mà de ferro el septuagenari Summer Redstone, va arreplegar un fons videogràfic amb mils de cintes, només per adonar-se que el 90 per cent dels seus clients es reservaven a les deu més llogades. A escala més rudimentària, el fenomen també és perceptible en el seu videoclub, on els clàssics, *'El crepúsculo de los dioses'*, estan més ocults que les cintes pornogràfiques. I pels mateixos motius, ja que poden resultar altament perniciosos per als cervells no educats. A més a més, l'estanteria de blanc i negre, quan no ha estat sumàriament suprimida, presenta una oferta més limitada que la sexual. No debades, el comerç carnal sosté el muntatge videogràfic, amb quotes per damunt del 30 per cent. No ens estam allunyant del tema. La contemplació d'una pel·lícula en una sala compleix el mateix objectiu que la degustació de les proeses eròtiques d'un grapat de sementals i sirenes. Satisfacció immediata, producte indistint, realització homogènia, guions paral·lels. En honor a la veritat, el *hardcore* només supera les pel·lícules mal anomenades comercials en la més cuidada selecció dels seus títols. *Tetanic* o *Teodoro, métele mano al tesoro* s'han d'incloure en les antologies del surrealisme.

David Sylvester, el crític artístic que passarà a la història pel seu llibre d'entrevistes amb Francis Bacon, *La brutalidad del hecho*, era també un reconegut cinèfil. Amb la particularitat que detestava l'obra d'autor, la pel·lícula concreta, la submissió als dictats dels estafadors disfressats de creadors. Només cedia al cinema la virtut de divertir-lo, la qual considerava molt respectable i que justificava el seu fanatisme. Potser hem exagerat la importància del títol, de la identificació, fins i tot de l'obra ben feta. Com tot producte industrial, el cinematògraf està fet per a la producció en sèrie, per a l'explotació de gèneres tan enquadrats com el *western*. Després vindran els al·lots de *Cahiers du cinema* per convèncer-nos que hem presenciat una obra genial. Una de vaquers, per favor. Qualsevol. Es tracta només d'estar dues hores a les fosques.

L'exposició de l'obra de Hans Hartung (Leipzig, 1904-Antibes, 1989), que s'ha pogut veure a Maó (juny-juliol), a Palma (juliol-setembre) i a Eivissa (setembre-octubre), organitzada per l'Obra Social i Cultural de "Sa Nostra", ens ha

fet conèixer una obra del tot avantguardista pel temps en què fou realitzada, així com tot un seguit de vivències que varen transcórrer al nostre país i que eren desconegudes per una imensa majoria.

Els **Hartung** de Menorca: obra i vivències

D'aquesta forma, la mostra titulada *Hans Hartung, l'esperit de la línia*, que inclou les pintures i els dibuixos realitzats per l'artista a Menorca, entre el 1932 i el 1934, i els treballs dels dos darrers anys de la seva vida (1988-89), s'ha de contemplar no tan sols com l'oportunitat de gaudir d'una obra innovadora i d'una sensibilitat més que notable, sinó com la recuperació d'una història que es va voler destruir irremeiablement.

Hartung, a qui Guillem Frontera defineix al text que dóna inici al catàleg com "l'espia que es va trobar ell mateix", va arribar a Menorca amb la seva dona, Anna-Eva Bergman, després de passar per Mallorca i fugir-ne molestos per la presència de turistes. Menorca els va captivar de tal manera que triaren un turó a cala Tirant per edificar-hi la que seria la seva casa per un temps molt curt. Hagueren de salvar tot tipus de dificultats burocràtiques, d'entenenent amb els manobres que intervingueren en la construcció, amb els propietaris dels terrenys i amb uns veïns que miraven amb recel aquella parella d'estrangers que s'havien instal·lat a dalt de la cala, incomprensiblement.

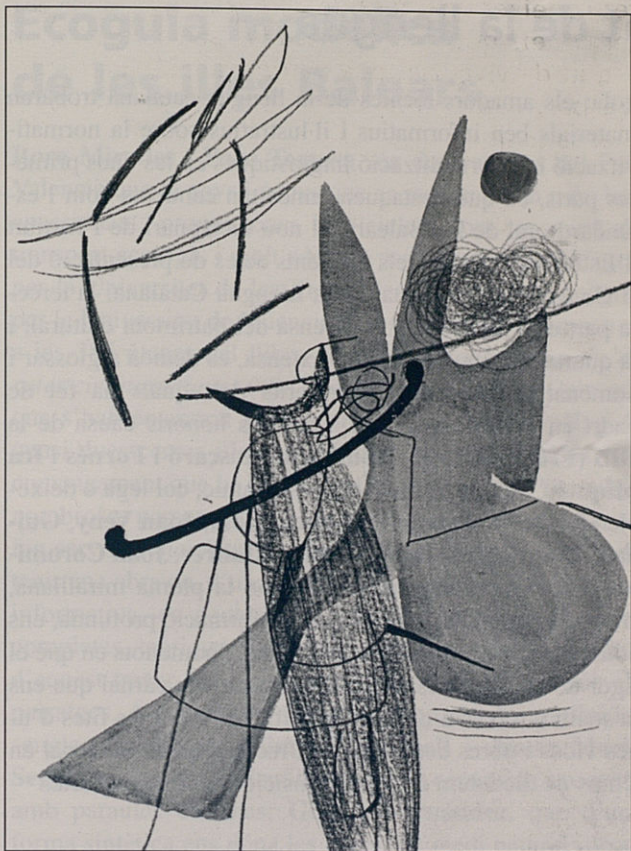
Només quan varen tenir la casa més o manco acabada, Hartung va reprendre el seu ofici de pintor i va creure que a la fi se li havien acabat els problemes. No havien fet més que començar.

L'artista havia reprès la investigació desenvolupada un decenni abans (1922-24), quan l'estudi de les taques, de les línies i de la secció àuria l'havia duit pel camí definitiu de l'abstracció. Els dibuixos i les pintures realitzats a

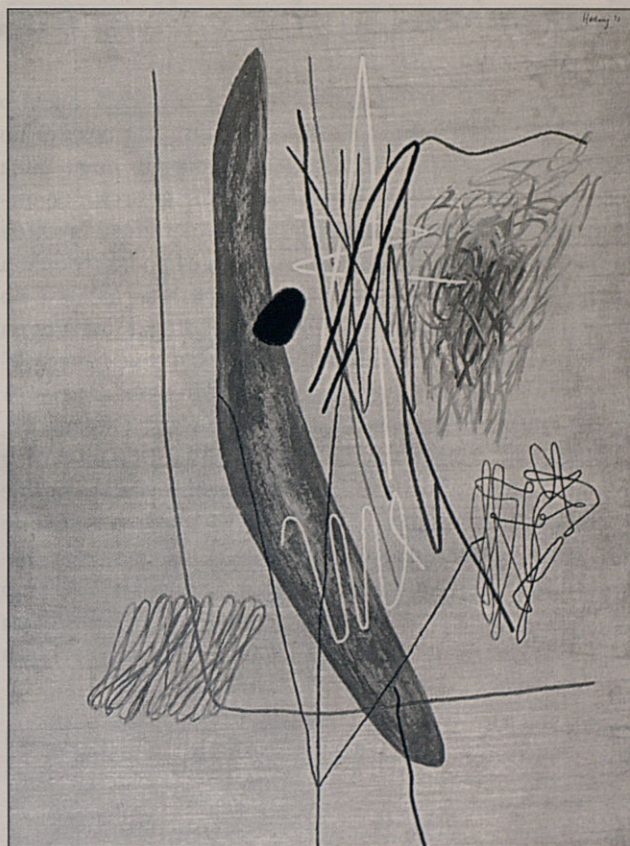


Fotografia de Hans Hartung quan era jove.

La Fundació Hans Hartung i Anna-Eva Bergman d'Antibes conserva les obres que ara itineren per les Balears



Sense títol, 1933.



T 1933-14, 1933.

Menorca, entre el 1933 i el 1934, són un prodigi de sensibilitat i d'avançada en el pensament de l'època. No són temptejos, sinó troballes. Són els inicis d'un camí de recerca rigorós que el duria, passa rere passa, a construir un dels llenguatges més sòlids de la meitat d'aquest segle.

Però què feia aquell alemany, a dalt d'un turó, vigilant la costa, ratllant i tacant papers i teles de les quals no s'entenia res?, es demanaven els menorquins que no treien els ulls de damunt el matrimoni nouvingut. La resposta per a la majoria de veïns, que no havien vist cosa igual, no podia ser una altra: Hans Hartung havia de ser, per força, un espia alemany a la Mediterrània, que feia mapes i escrivia missatges en clau sens dubte dirigits als nazis. Amb aquesta seguretat, no se'ls concedeix el permís de residència, només se'ls prorroga l'estada mentre s'ho repensen. Així i tot, hauran de viure vigilats, cosa que arribarà a ofegar-los. Per marxar, posaran com a excusa una exposició a Oslo que els

permetria de treure un nombre considerable d'obres, mentre les inacabades, els mobles, tot el que hi havia a l'estudi quedà a Menorca. Hartung, a les seves memòries, ho conta així: "No veïrem mai més el nostre ca Pau ni la casa damunt del turó. Va servir de refugi a les patrulles de costa, el mobiliari en fou destruït, les teles i el material dispersats. Tothom hi havia anat i, com formigues, se n'havia duit fins al darrer maó".

Mai no s'havien equivocat tant els menorquins, ja que Hartung no tan sols no era un espia, sinó que s'allistà, anys després, a la Legió estrangera per lluitar contra qui dominava el seu propi país. La guerra li costà a l'artista l'amputació de la cama dreta i sis anys sense pintar. Quan reprengué la feina, ho faria amb un gran ímpetu creatiu i amb els honors i reconeixements del món de l'art.

La Fundació Hans Hartung i Anna-Eva Bergman d'Antibes (França) conserva les obres que ara itineren per les Illes Balears. I una de les etapes més

interessants de l'obra de l'alemany és, sens dubte, la que desenvolupà a Menorca, a principi dels anys 30, ja que durant aquell breu període assentà els trets més significatius del seu llenguatge. Va marcar un punt d'equilibri perfecte entre l'instint i la raó. Les obres *menorquines* són un goig per la seva lleugeresa, per les emocions recollides i per la gosadia a l'hora de desenvolupar un llenguatge del tot avantguardista, si es té en compte els anys en què foren realitzades. Rítmes, colors, línies en una successió harmònica, punts i taques, fruit de l'espontaneïtat però també de la meditació, fan que aquestes obres configurin una de les èpoques més brillants de la seva trajectòria llarga i fructífera, com es demostra amb la segona part de l'exposició que correspon a la darrera etapa de la seva vida. En qualsevol cas, ens quedam amb Menorca, encara que el paradís trobat pels Hartung es convertís en un petit infern i encara que a l'illa balear res no en quedàs, d'aquella aventura juvenil i creadora.

Excursions verbals d'un amant de la llengua

Sempre m'ha fet ràbia assistir a una conferència o escoltar un discurs que m'han agradat i després no poder tenir el text escrit per poder-lo llegir quan vulgui. O també trob ben trist que molts de textos de circumstàncies d'erudits, d'escriptors, de científics, breu, de savis —els exemples en la nostra cultura es podrien donar a balquena— es trobin perduts en publicacions locals i no s'hagin reunit mai en llibre. Per això he tingut una alegria de veure que **Joan Miralles** ha aplegat les seves intervencions públiques més significatives en el volum *Discursos per la llengua* («Biblioteca Miquel dels Sants Oliver», 12, Publicacions de l'Abadia de Montserrat). Hi ha un pròleg ben entusiasta a favor de l'autor de **Josep Melià**, en què emmarca la dedicació vital de Miralles al redreçament de la cultura catalana i especialment de la llengua, i una introducció de l'autor en què explica el pla del llibre, que amb un criteri d'ordenació temàtica i cronològica ha dividit en quatre parts. S'hi pot entrar per allà on al lector li faci més

gola: els amadors tècnics de la llengua catalana trobaran materials ben informatius i il·lustratius sobre la normativització i la normalització lingüístiques en les dues primeres parts, en què destaquen temes tan candents com l'estàndard oral de les Balears, el nou diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans o els diferents actes de presentació del II Congrés Internacional de la Llengua Catalana; la tercera part està dedicada a la defensa del patrimoni cultural, i la quarta part, que és la més extensa, es dedica a glossar i homenatjar nombrosos lletraferits dels quals ha fet de padrí en investitures com a doctors honoris causa de la UIB (**Francesc de B. Moll**, **Joan Mascaró** i **Fornés** i **fra Miquel Colom i Mateu**) o ha estat amic, col·lega o deixeble (**Josep M. Llompart**, **Jaume Vidal**, **Joan Veny**, **Guillem Vidal**, **Josep Melià**, **Guillem Cabrer**, **Joan Coromines**). És en aquesta darrera part on la ploma miralliana, amarada en l'amistat cultural i la informació profunda, ens dóna uns retrats vigorosos dels nostres homenots en què el rigor de les dades es conjuga amb una veu carnal que ens fa sentir a través d'un lèxic saborós i acolorit les fites d'unes vides i obres dedicades a la reconstrucció nacional en temps de dictadura fins a la transició política, fins ara.



© 1996 PETE TURNER

Aparador

Tres novetats

En l'espai més curt, el màxim nombre de llibres. Endavant! **Daisy Miller** (Edicions Documenta Balear), de **Henry James**, en una excel·lent traducció de **Joan Antoni Cerrato**, ens posa a l'abast la primera obra d'aquest sensible autor nord-americà que va representar l'epifania d'una nova literatura contemporània en anglès. L'excel·lent i molt completa introducció del director d'aquesta col·lecció, el poeta i professor **Hilari de Cara**, dóna les fites històriques, socials i

morals d'aquesta família de cinc germans ben singulars i alhora contextualitza la complexitat de l'obra jamesiana. Molt recomanable! L'elogi d'una independència de Catalunya i dels «països políticament pobres» enfront de les maquinàries bulldozerianes dels estats de cada vegada més totalitzadors i inerts és la matèria de *Catalunya: de la identitat a la independència* (Empúries), del professor d'ètica i estètica **Xavier Rubert de Ventós**. Un llibre que reflecteix una aven-

Ecoguia modèlica de les illes Balears

Boro Miralles i **Paco Tortosa** són dos catalans del País Valencià que fa anys i panys que es mouen en un món ben apassionant: promocionar la bicicleta com un mitjà de transport ecològic i molt adequat per fer turisme. Pedagóg per la Universitat de les Illes Balears el primer i geògraf per la Universitat de València el segon, ambdós demostren a les 385 planes del llibre *Les illes Balears. Ecoguia de rutes cicloturístiques* ("Sa Nostra", Obra Social i Cultural) que s'han enamorat profundament d'aquest arxipèlag de quasi dues-centes illes on habitam. Puc dir des d'un bell començament que he recomanat aquesta obra de paraula a nombroses persones de tota casta i condició (la majoria no fan servir la bicicleta) i tothom ha quedat molt satisfet de tenir una obra on, d'una forma clara, senzilla, gustosa i ben informativa, es contenen itineraris illencs plens de dades completes, teòriques i sobretot pràctiques per poder fruit d'aquest tresor viu i ben cultural, ben humà, que són els paisatges. A la primera part posen un marc ben definidor senglés articles de **Clement Picornell** i **Joana Maria Seguí**, que parlen d'identitat, turisme, economia i societat amb paraules diàfanes; **Gustau Fernández**, que d'una forma sintètica ens dona les bases del medi natural illenc, i **Gaspar Valero**, que fa un resum històric i ofereix una perspectiva de la cultura popular. La segona part són rutes: dotze rutes que han fet a través de les quatre illes en què quilòmetre rere quilòmetre ens ofereixen una descripció dels diferents ecosistemes que travessen, així com una informació sobre els seixanta-set municipis que toquen. La pura lectura de cadascun d'aquests itineraris m'ha dut les flaires de la botànica i la diversitat de la zoologia de cadascuna de les contrades i m'ha fet mirar la geologia, tan oblidada, amb ulls nous; també he sentit tota la riquesa i la varietat de les arquitectures i dels urbanismes, he paladejat

tura personal ben radical i que recoman a aquells que més enllà del nacionalisme voldrien saber com «obrir-se» de l'Estat. Per a aquells que tenen un *penchant* anarquista, el nom de **Salvador Puig Antich** i el MIL els dirà moltes de coses. La detenció, el procés i l'ex-

cució de Puig Antich, vint-i-cinc anys després, és el que podreu trobar a l'obra col·lectiva signada com a **Carlota Tolosa** titulada *La torna de la torna* (Empúries). Per als que ho visqueren o per als que encara no havien nat: una forma essencial de memòria.

de novetats



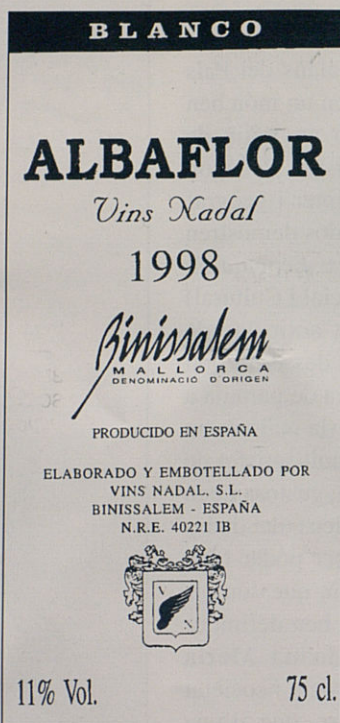
els topònims amb vertader gaudi, així com la gastronomia i les festes populars. Miralles i Tortosa donen, per afegit, referències pràctiques, tan necessàries per al viatger curios, i ens fan una sortiguera de no dir amb paraules entretingudes que es converteixen en un cànon d'allò que hauria de ser una autèntica educació ambiental i un catalitzador de l'oci joios. Ara que es parla tant de sostenibilitat econòmica, de cohesió social i de desenvolupament de la consciència social i cultural, puc assegurar que aquest llibre ocupa un lloc distingit entre els pioners d'una gestió socioambiental civilitzadíssima i gustosa. Val l'alegria!

Els albaflor de la bodega Nadal

Vins Nadal és una bodega fundada l'any 1932 per Miquel Nadal i Fiol, padri dels actuals propietaris, Rafel i Miquel Nadal, els quals tornaren a obrir el negoci l'any 1996 amb la intenció d'elaborar criances, reserves i vins joves blancs, rosats i negres. La bodega es troba ubicada al terme de Binissalem i els seus productes gaudeixen de la denominació d'origen d'aquesta comarca.

Vins Nadal disposa de 8 hectàrees de vinya pròpia i 30 que pertanyen als seus proveïdors. La bodega ocupa l'edifici original, el qual manté l'antiga estructura i el clàssic soterrani excavat dins la pedra. És en aquest espai, en el qual s'han incorporat els darrers avenços tecnològics, on es troben les bótes de roure francès i americà.

Albaflor, en les seves variants de negre, blanc, rosat, criança i reserva, és la marca que, actualment, té en el mercat Vins Nadal. L'any que ve està previst treure a la



venda una nova línia de vins.

A La Botiga d'El Mirall, avui, presentam l'Albaflor blanc elaborat amb raïm prenatal i moscatell. Es tracta d'un vi groc, color de la palla amb reflexos verdosos, net i molt brillant. La seva fase olfactiva és intensa i neta. En destaquen les notes de fruita madura (aranja i taronja), mel i la flor blanca (flor de taronger). El pas de vi per la boca és untuós i amable. Té una retronasal amb notes de codony i que recorda l'aroma de fruites tropicals (papaya).

L'Albaflor blanc és un vi per ser consumit a curt termini (12 mesos). És ideal per acompanyar cremes fredes, peix i mariscs. Es recomana que se serveixi a una temperatura d'entre 7 i 9 graus centígrads

Vins Nadal SL
Carrer de Ramon Llull, 2
07350 Binissalem. Mallorca
Tel. 971 511 058

Sa Roteta, aliments artesanals i de qualitat



Els consumidors de productes mallorquins tenen al seu abast un nou establiment pensat per a ells en el mercat de Santa Catalina, el qual es va inaugurar el passat dia 7 d'agost. El seu propietari, Gabriel Ferrà, va oferir als futurs clients una degustació de vins, caves, embotits, formatges i patés, productes tots ells que es poden trobar a Sa Roteta. Al trast número 15 de Santa Catalina es venen queviures elaborats artesanament i de gran qualitat. Un 80% són de les illes i, la resta, d'aquells llocs on, segons Gabriel Ferrà, la gent ha sabut fer del bon menjar un art. Les especialitats de la casa són els embotits de matança mallorquina, l'arròs de l'Albufera (denominat arròs bomba) i olis i vins autòctons. Aquesta nova botiga, que té un servei de comandes a domicili, omple un buit que existia en el popular mercat de Santa Catalina de venda de productes que s'inclouen dins la denominació de *delicatessen*. El propietari de l'establiment no ve de família de botiguers, però el seu gust per la gastronomia l'ha duit a abandonar un treball anterior per dedicar-se a la seva veritable afecció. **Sa Roteta. Mercat de Santa Catalina. Trast núm. 15. 07013 Palma. Tel. 971 45 82 63**



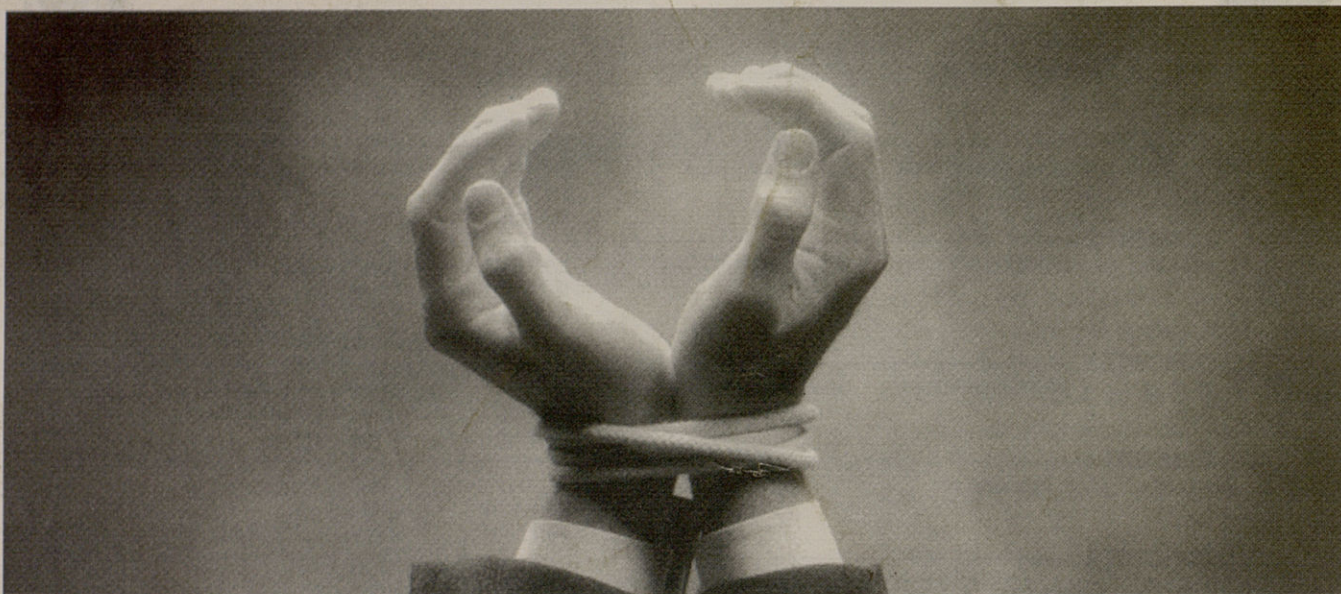
Consell de Mallorca
Foment i Ocupació

T
E
M
P
O
R
A
D
A
1
9
9
9
-
2
0
0
0

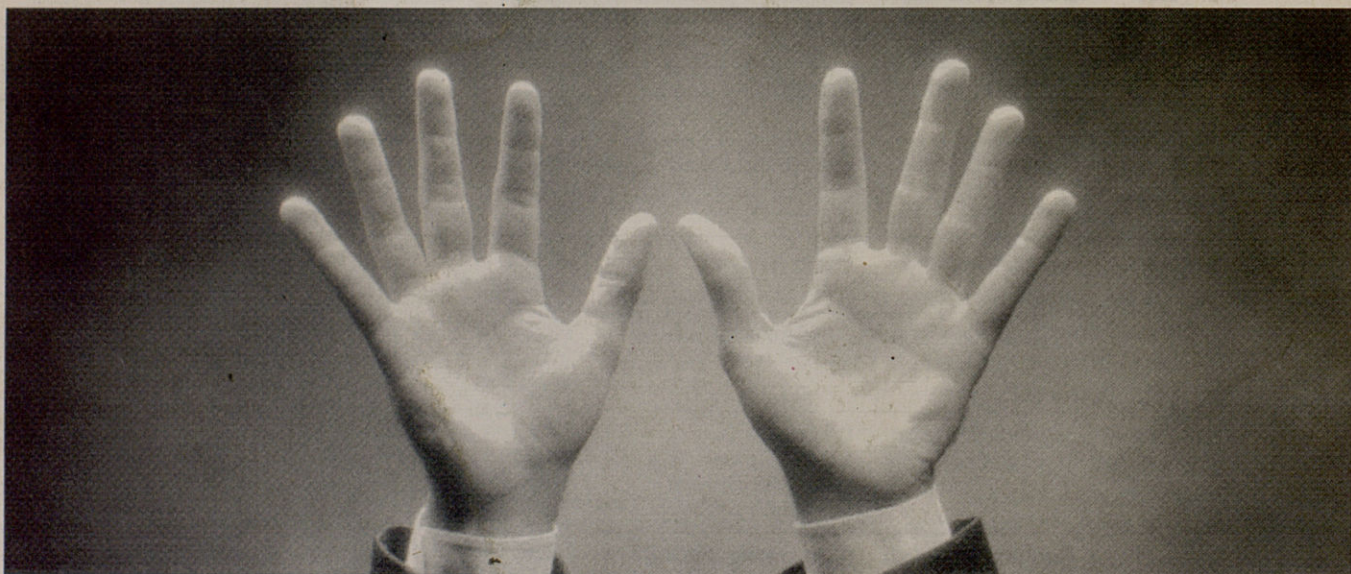
DATA	DIRECTOR	SOLISTES	PROGRAMA	Els concerts comencen a les 20:45 h. a l'AUDITORIUM, excepte el concert núm. 13, que comença a les 22 h.
CONCERT 1				
14-10-99	SALVADOR BROTONS	ILAN ROGOFF piano	BROTONS PROKOFIEV MUSSORGSKI	Commemorativa Concert per a piano núm. 3 Quadres d'una exposició
CONCERT 2				
18-11-99	SALVADOR BROTONS	SMERALD SPAHIU violí	BEETHOVEN MENDELSSHON STRAUSS STRAUSS	Egmont, obertura Concert per a violí, Op. 64 Mort i transfiguració, poema simfònic Der Rosenkavalier, suite
CONCERT 3				
25-11-99	SALVADOR BROTONS	DANG THAI SON piano	BIZET CHOPIN BRAHMS	Carmen, suite núm. 1 Concert per a piano núm. 1 Simfonia núm. 1
CONCERT 4				
9-12-99	K. PENDERECKI		BEETHOVEN SCHUBERT PENDERECKI	Coriolano, obertura Simfonia núm. 5 Simfonia núm. 2
CONCERT 5				
16-12-99	SALVADOR BROTONS	JENNIFER RINGO soprano COR STUDIUM	POULENC POULENC	Gloria La veu humana
CONCERT 6				
13-1-2000	GEOFFREY SIMON	ALEXANDER BAILLIE violoncel	RESPIGHI ELGAR KORSAKOV	Ballata delle Gnomidi Concert per a violoncel Scheherazade
CONCERT 7				
27-1-2000	SALVADOR BROTONS	SANDRA MAC MASTER soprano	BERLIOZ WEILL STRAVINSKY	Nuits d'été Simfonia núm. 2 L'ocell de foc, suite (versió 1919)
CONCERT 8				
10-02-2000	LUIS REMARTÍNEZ	ANDREU RIERA piano	SCRIABIN SCRIABIN	Concert per a piano Simfonia núm. 2
CONCERT 9				
24-2-2000	SALVADOR BROTONS	KIEV PORTELLA piano	SIBELIUS MOZART SIBELIUS	Finlàndia, Op. 26 Concert per a piano núm. 19 K459 Simfonia núm. 1
CONCERT 10				
2-3-2000	SALVADOR BROTONS	PEDRO LEÓN violí	TURINA SHOSTAKOVITX	Concert per a violí Simfonia núm. 7
CONCERT 11				
9-3-2000	YUVAL ZALIONK	JANOS STARKER violoncel	WEBER DVORÁK BERLIOZ	Abu Hassan, obertura Concert per a violoncel, Op. 104 Simfonia Fantàstica
CONCERT 12				
13-4-2000	SALVADOR BROTONS	M.V. CORTÈS piano F. BLANCO piano A. LORENTE percussió S. PACHECO percussió	ARTIGUES BARTÓK TXAIKOVSKI	Caos Concert per a dos pianos i percussió Simfonia núm. 6 (Patètica)
CONCERT 13				
19-4-2000	SALVADOR BROTONS	CAPELLA MALLORQUINA ANTONI ARAGON tenor CLAUDIO ARIAS baix A. DELLERT-LENTON soprano	HAYDN GOUNOD	Simfonia núm. 49 (La Passió) Missa Solemne de Santa Cecília
CONCERT 14				
27-4-2000	PHILIPPE BENDER	BORIS BERMAN piano	WAGNER BARTÓK WAGNER WAGNER WAGNER	Der fliegende Holländer, obertura Concert per a piano núm. 3 Tristan und Isolde, preludi i mort d'Isolda Lohengrin, preludi primer acte Tannhäuser, obertura
CONCERT 15				
4-5-2000	SALVADOR BROTONS		GERSHWIN COPLAND GROFÉ	Porgy and Bess, selecció Appalachian spring, suite Gran Canó, suite
CONCERT 16				
13-5-2000	G. CARELLA	JAUME ARAGALL tenor COR DEL TEATRE PRINCIPAL	PUCCINI	Àries i cors d'òpera

PREUS I VENDA D'ABONAMENTS:

Abonaments pels 16 concerts: 25.000 PTA • Preus especials per a estudiants.
Sistemes de pagament: a les taquilles de l'Auditori • a les oficines de la FPBM.
Per a més informació, crida a la Fundació Pública de les Illes Balears per a la Música,
c/ Vicenç-Joan Rosselló, 22-B, 07013 Palma. Tel. 28 75 65.



Si vostè estava lligat a les seves inversions...



... ara, amb SegurFon Caixa, vostè tria

SegurFon Caixa és una assegurança de vida contractada amb VidaCaixa* que li permetrà rendibilitzar els seus diners a mitjà o a llarg termini, a partir d'una sèrie de carteres d'inversió creades amb criteris de solvència, seguretat i liquiditat: renda variable zona euro, renda fixa en euros o en divises a mitjà o a llarg termini i actius monetaris en euros o en divises.

Amb SegurFon Caixa, vostè tria i indica a VidaCaixa a quina d'aquestes carteres d'inversió vol que es vinculi l'assegurança. Amb l'avantatge que pot demanar fer canvis entre les diverses carteres, segons les tendències del mercat, sense que aquests

canvis es considerin rescats. D'aquesta manera, podrà rendibilitzar al màxim els seus diners.

A més, amb SegurFon Caixa, en cas de mort de l'assegurat, els beneficiaris rebran el valor liquidador de les participacions, més un import addicional.

I tot, amb els avantatges fiscals de les assegurances de vida. Vingui a "la Caixa" i l'assessorarem. Hi té molt a guanyar.



"la Caixa"

Tel. 902 400 410 · www.lacaixa.es

**A partir
d'1.000.000
de pessetes**

Companyia asseguradora: **VidaCaixa, SA d'Assegurances i Reassegurances**. El prenedor de l'assegurança assumeix el risc de la inversió. VidaCaixa és el titular de les carteres d'inversió.

*VidaCaixa, SA d'Assegurances i Reassegurances. Registre Mercantil de Barcelona, tom 8.402, llibre 7.655, secció 2a, foli 128, full 97.107. NIF A-58333261. Caixa d'Estalvis i Pensions de Barcelona. Inscrita en el Registre Mercantil de Barcelona, tom 20.397, foli 1, full B-5.614, número 3.003. NIF G-5889999/8. Societat d'agència d'assegurances de VidaCaixa, SA d'Assegurances i Reassegurances, amb número de registre 2. Informació vàlida en la data de publicació de l'anunci.