

Col·laboració especial

Records mallorquins desvetllats tot llegint El Propileu

Llegeixo sempre amb interès la revista El Propileu. Fòrum d'informació i de diàleg del Museu de Montserrat, que dirigeix el meu bon amic el P. Josep de C. Laplana. La meua amistat i la de la meua família amb l'Abadia de Montserrat ens ve de lluny, ja que el meu oncle Don Pau Pizà i Enseñat (Sóller, 1912- Montserrat, 1992) n'era monjo i ens va infondre a tota la família l'amor per aquesta casa. Tot repassant els dotze números de la revista que guardo a la meua llibreria, des del gener de 2008 al juny de 2013, se m'han anat desvetllant una quantitat de records que voldria compartir amb vosaltres. Són noms d'artistes, de pintors i escultors, de comentaristes, crítics i estudiosos de l'art que han tingut relació i que han influït de manera destacada en el panorama artístic de la nostra Comunitat Balear. Conec i admiro molts d'aquests personatges que són amics o assessors del Museu pels llibres i articles seus que he llegit, però també per les presentacions d'exposicions a les quals he assistit, per les taules rodones que he compartit amb ells i encara pel fet d'haver format part amb ells de jurats de premis culturals i artístics com el de "Ciutat de Palma", "Fundació Bartomeu March" o "Ibizagràfic", entre altres. M'estic referint concretament a J. Corredor Matheos, Maria Lluïsa Borràs (ja



Retrat que el pintor Juli Ramis (Sóller, 1909 - Palma, 1990) va pintar a l'oncle P. Pau Pizà el 1932, abans de fer-se monjo.

traspassada), Arnau Puig, Daniel Giralt-Miracle, que fou director de la revista Batik (1973) i alguns altres més. Quant llegeixo els seus noms a El Propileu no puc menys que sentir una enorme satisfacció. Us puc assegurar que la lectura pausada d'aquesta publicació ha esdevingut per a mi una font de formació estudiant i d'informació documentada que m'ha permès descobrir nous valors, pels articles tan interessants que ens obren horitzons nous i que ens aporten una visió àmplia i ben sedimentada, tot fent-nos conèixer no solament l'obra, sinó que per mitjà de l'obra ens revelen el pensament i la personalitat dels artistes dels segles XIX, XX i XXI, com veig que habitualment feu vosaltres. El Museu de Montserrat és absolutament important per l'àmplia col·lecció de pintures, escultures, dibuixos i obra gràfica que posseeix i que exhibeix. Jo crec que la quantitat, però sobretot la qualitat d'aquestes obres, el situen entre el més valuoses del nostre país i entre els més senyeres de la nostra cultura. Mallorquí de mena com sóc, em resulta enormement plaent de veure al Museu de Montserrat els quadres de Mallorca de Santiago Rusiñol i de Joaquim Mir – hi són els millors d'aquests pintors sobre aquest tema- però també frueixo en veure en aquest museu obres d'altres autors catalans que enriqueixen la nostra illa o que han fet de Mallorca un tema important de la producció artística. M'agrada veure els quadres d'Anglada Camarasa, de Junyer i de Mompou i les escultures de Josep Llimona del qual coneixem obres a Sóller, on va néixer l'oncle, el P. Pau Pizà. Per mi representa un capítol apart el quadre que habitualment es troba penjat al Museu i que és el retrat mig cubista que el pintor sòller Juli Ramis va pintar a l'oncle el 1932, abans de fer-se monjo. L'oncle va voler que aquest quadre que estimava tant anés a parar al Museu de Montserrat. Un altre apartat d'El Propileu que llegeixo amb delit és el de les exposicions temporals del Museu, que juguen un paper molt important i sovint complementari a l'exposició permanent. Molts d'aquests artistes el nom dels quals he trobat als llistats de les nostres exposicions han tingut reelecció amb les galeries i els museus de la nostra Illa de Mallorca. Recordo a Joan Hernández Pijoan, Josep Maria Subirach, Maria Assumpció Raventós, i encara Josep Guinovart, Ràfols Casamada, Viladecans i bastants més, per no dir res de Joan Miró, gairebé tan mallorquí com català. Els diversos números d'El Propileu em desvetllen els records de la destacada influència de Catalunya en la nostra comunitat il·lenca i llegint les vostres notícies i els vostres comentaris també hi veig reflectida l'ànima de la nostra cultura mallorquina, com no pot ser menys.

Pep Bauçà i Pizà

Parlem de cuina



Les espícies i els condiments

Gran part de les espícies que coneixem, el seu ús i tota la cultura que envolta a la seva utilització, són originàries d'orient. Cal remarcar també que han estat moltes les cultures d'arreu del món que han donat una gran importància dins la vida quotidiana a les espícies, i els condiments en totes les cultures han tingut un valor molt important dins la vida quotidiana, fins tal punt que algunes espícies, tals com la sal i el safrà, han estat emprades com a moneda de canvi. L'ús d'herbes aromàtiques dins la cuina ja era ben conegut a l'antic Egipte i el Mediterrani era ben ple de vaixells que transportaven aquestes valuoses càrregues. A finals del segle X es va descobrir a Europa l'ús del pebre bo, avui tan emprat dins la cuina; un segle després s'introduïa, també a Europa, el clau i la nou moscada, així com la canyella, totes elles procedents de la cultura oriental.

Utilització:

Pel que fa a la seva utilització podríem dir que sempre és millor emprar aquests ingredients sencers que picats o mòlts, o si s'han d'emprar així, convé usar-los tot seguit, ja que part de les seves propietats organolèptiques (olis essencials, aromes, sabor) desapareixen un cop triturats. Per això convé comprar les espícies en petites quantitats, i usar-les amb moderació ja que abusar d'elles també pot perjudicar el resultat final. Millorarem la conservació d'aquests productes si els mantenim dins recipients hermètics, a llocs secs i allunyats de la llum solar.

Tipus de condiments i d'espícies.

A) **Salines:** S'usen en la majoria de plats i malgrat el més comú és la sal, podem afegir a n'aquest grup l'orenga, l'alfabreguera i l'estragó, entre d'altres. Aquestes ressalten les característiques (sabor i olor) de l'elaboració on són emprades.
B) **Àcides:** Tenen propietats conservants, refrescants i les més comunes d'aquest grup són el vinagre i la llimona i la resta de cítrics.
C) **Aromàtiques:** Tota la resta de condiments. Tenen la particularitat que aporten un intens olor a les elaboracions, i

podem destacar l'all, la canyella, el romaní, el llorer, etc.

La sal és un dels condiments més emprats a tot el món, però també és el més polèmic pel que fa a nutrició. És recomanable no sobrepassar els 2,5 grams de sal al dia, però hem de tenir en compte que a part de la sal que nosaltres afegim, també contenen sal els propis productes.

En cas de voler substituir la sal podem usar els següents productes:

- 1) Per a sopes, en lloc de sal; all, llorer o ceba, nou moscada o curri.
- 2) Per a les verdures, en lloc de sal; estragó, comí, clau, nou moscada o curri.
- 3) Per a la carn, en lloc de sal; All, romaní, moradux, orenga o pebre bo.
- 4) Per al peix, en lloc de sal; All, pebre bo blanc, llimona, vinagre o julivert.

Consells per a l'utilització d'espícies i condiments.

- 1) Si és possible no empremem el pebre bo negre per al peix, ja que el gust del peix amb pebre bo (si aquest és excessiu) és molt semblant amb del peix en mal estat. Podem usar llimona, all, mostassa, vinagre o taronja com a substituïts del pebre bo pel peix.
- 2) No convé afegir els condiments i les espícies al principi de la cocció o si aquesta a d'ésser molt forta, ja que perdrien les seves propietats. És millor posar-les als darrer 15-20 minuts per a poder assaborir-les millor.
- 3) Millorarem el resultat de les elaboracions si, en la mesura del possible, deixam els ingredients marinats o amb adob amb les espècies i condiments. Per exemple, si hem de torrar unes costelles de xot, podem deixar-les amb un poc d'oli, sal, llimona i unes branquetes de romaní, unes dues hores dins la gelera, per després escórrer-les bé i torrar-les.

Bona setmana i fins dissabte que ve.

Juan A. Fernández

