

Passen coses

El mural

«Qui dubta avui en dia d'en Clint Eastwood mirant el Gran Cañón del Colorado?»

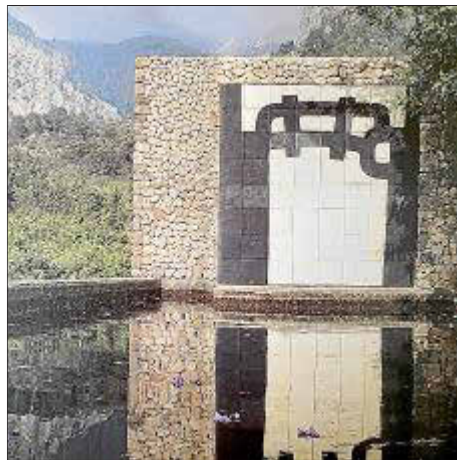
Joan Miquel Oliver. «Lamparetes», 2011

Damunt la taula, davall un sol d'inici de primavera sollerica, una peça ceràmica de dos pams per dos pams va veure com se li acostava Achille Bonito Oliva -un dels més prestigiosos crítics d'art italià-; l'observava des de dalt i deia: "Resulta curiós que veient només aquesta part en blanc i negre d'una obra immensa es pugui saber que es tracta d'una obra de Chillida sense cap dubte." El crític italià havia fet una de les seves visites a les Tanques de Can Serra i va coincidir que s'hi estava instal·lant el monumental mural d'Eduardo Chillida, l'escultor basc més rellevant del segle vint, amb permís del seu mestre -i posterior enemic- Jorge Oteiza.

Quan Chillida va arribar al lloc que Pere Serra havia pensat per al mural, al basc li va agradar la idea que es col·locàs a un dels costats d'un safareig de la casa. Probablement a l'artista també li va agradar la situació de la finca, a la cara nord de la Serra i mirant a nord, fet que potència el component ombrívol. Potser hi va veure una connexió amb la llum que ell estava acostumat a treballar. La llum d'Eduardo Chillida, segons ell mateix, era negra. Chillida posava com a exemple oposat -complementari, més bé- a la seva obra, l'obra de Joan Miró. Miró representava la llum blanca del Mediterrani. La llum de l'arena als peus, la senalla i les sabates d'espert. La llum de la calor, d'encetar una sinnedria i de dir que m'estimes durant els següents trenta mil dematins. La llum de Chillida, en canvi, era la del Cantàbric, la de les meigas, de la pedra humida, el camí de Santiago, dels Caminos de Hierro del Norte i el Cando penso que te fuches, negra sombra que me asombras de Rosalía de Castro. Per això, com deia, és probable que a Chillida li agradàs el racó dins les Tanques. Tot i això, quan l'escultor va ser a lloc, es va negar rotundament a instal·lar-hi el mural. El motiu era que el lloc proposat



tenia com a fons l'edifici de l'Institut. Desastre arquitectònic número u dins la vall en paraules del mateix Pere Serra (encara no havia vist el que érem capaços de fer al poliesportiu de Son Angelats). Després de mesos de discussions amb Chillida, es va arribar a l'acord de fer un mur de pedra que acompanyàs el mural i tapàs l'espantosa visió de l'edifici. Jo pens que per això, a



banda de l'amistat amb Pere Serra, Chillida va anar a peu d'obra a veure amb els seus propis ulls que l'edifici quedava tapat. Com que no he sortit de casa, no sé ben bé en quin estat es troba ara mateix, però pel que deia la premsa fa uns dies el nou mural de la plaça de Teixidores es troba en procés. Tots coneixem la història del mural i pens que no fa falta repetir-la. Ara bé, m'agradaria donar el meu parer de tot plegat. La veritat és que a mi, formalment i personal, l'obra "El turisme engolint Mallorca", de Marc Peris "Soma" no m'agradava gens. Ara pot sortir algú i dir allò de "Contra gustos no hay nada escrito". I jo, parafrasejant l'arquitecte Rafael Moneo, diré que això no és veritat i que sí que hi ha escrit i molt. Hi ha un bon grapat de tractats d'estètica des del segle devuit i referències a l'estil i la composició de l'art des dels grecs. Alerta! Això no vol dir que em semblassin bé els motius absolutament polítics pels quals es va esborrar el mural. Dic que no m'agradava formalment. Si els que varen encarregar que l'esborrassin ho haguessin justificat dient que els semblava estèticament fora de lloc, hi hauria pogut estar d'acord. El que no em va semblar bé és del motiu per esborrar-lo fos el contingut del mural, perquè d'això se'n diu i se'n dirà censura.

Ara el que fa por és saber què hi posaran i amb quin criteri s'ha triat. Les idees inicials de representar els tarongers, el tramvia, el firó i el llegat textil em sonen escandalosament tòpiques i cursis, d'entrada. I què s'hi pot fer, si no és això? Idò hi ha exemples d'intervencions artístiques a Mallorca que, de manera senzilla, funcionen molt bé, com ara la feina de Boa Mistura a sa Ràpita i es Trenc. El projecte va consistir a pintar de blanc i omplir de versos antigues edificacions abandonades a la platja. Entre d'ells, l'edifici de "Oh, dolç moment", vers de Costa i Llobera, ha omplert Instagram i Pinterest de manera descomunal. Funciona estèticament i popular.

Hi ha coses que són per sempre, com l'edifici de l'Institut, com el poliesportiu de Son Angelats o com aquest mural que pintaran de bell nou i estaria molt bé que d'aquí a vint o quaranta anys segueixin funcionant tant per als entesos com per a la gent. Que la gent el senti com a seu. Que la gent digui: Qui dubta avui en dia d'aquest mural?

Pedro Andreu



Parlem de cuina

Plats amb peix



Farcellets de bacallà amb col, sobrassada i mel

(Plat cuinat als tallers de l'hort a la cuina. Març 2020)

Ingredients per a 10 persones:

2 quilograms de lloms de bacallà frescs desespïnats però amb pell, 10 fulles de col borraixona grosses, 20 pessics de sobrassada, 3 cullerades de mel, 40 grams de farina, Oli d'oliva, 1 litre de llet, sal, nou moscada.

Elaboració:

En primer lloc, i dins una greixonera marcam lleugerament el bacallà que haurem tallat en 20 cubus (2 per ració). Ho farem havent-lo enfarinat una mica a foc viu i per poc espai de temps. Pensau a assaonar-lo. Un cop marcats per tots els costats els deixam degotar i reservam per més tard. Ara, dins aigua bullent, escaldam les fulles de col per espai de 3 minuts i després les passam a un bol amb aigua freda (millor si té gel) per a aturar la cocció ràpidament i mantenir el color verd ben viu. Ara obrirem bé les fulles de col i amb elles embolicam els daus de peix amb un bocinet de sobrassada cada un i una punteta de mel. Tancam bé.

Dins la mateixa greixonera on hem marcat el peix afegim la farina i la feim coure una mica. Ara anam afegint la llet tira a tira i feim una salsa beixamel clareta. Un cop la salsa estigui bé i ben assaonada col·locarem a dintre els farcellets i els farem coure 5 minuts més fins que tot quedi ben confitat. Rectifiquem de sabor i servim.

Greixonera de varat i tonyina

(Plat cuinat a les jornades de cuina clàssica. Març 2020)

Ingredients per a 10 persones

400 grams de tonyina (en un tros), 2 varats nets, 500 grams d'escopinyes, oli d'oliva, sal i llimona, oli d'oliva verge, farina, un bon bocí de carbassa, espàrecs verds, ceba tendra, julivert i cilandre fresc, col gíngebre ratllat i una grapada de panses.

Elaboració:

Tallau el peix a bocins (sense espines) les enfarinau i els marcau lleugerament dins una greixonera. Anau amb compte de no cremar-la que l'hem de seguir usant.

Tallau la carbassa a daus petits, els espàrecs a la meitat i la ceba la picau i amb tot això feis un bon sofregit dins sa greixonera on heu sofregit es peix. Un cop la verdureta estigui "al dente" afegiu un poc d'aigua i la feis coure uns minuts per després tornar a afegir el peix i les escopinyes. Rectifiquem de

sabor i posau-hi un poc de gíngebre ratllat, les panses (de raïm) i les herbes picades. Per acabar afegiu-hi una fulla de col i deixau que faci xup-xup un parell de minuts i que tot es confiti.

Anfós a la mallorquina

Anfós a la mallorquina

Ingredients per a 15 persones. 15 racions de peix de 200 grams (si el peix és sense espines ni pell), 5 manat de bledes, 2 manats de porros, 2 manats de cebes tendres 1 manat de julivert, 4 cebes, 1 parell de dents d'alls, 15 tomàtiques, sal, oli, i pebre bo dolç i 15 patates petites.

Elaboració: Netejau el peix si escau, pelau les patates i tallau-les a lames, feis igual amb les tomàtiques. La resta de verdures tallau-les a juliana. Preparau una mescla d'oli, sal i pebre bo dolç, i dins ella submergeix-hi les patates, per després col·locar-les en muntets dins una palangana de forn. Passau el peix per la mescla d'oli i disposau-lo sobre les patates. Mesclau la resta de verdures (exceptuant les tomàtiques) i trempau-les amb l'oli restant. Col·locau les verdures sobre el peix, i a sobre dels muntets la tomàtiga. Enfornau a 200 °C uns 15 minuts +/-.

Vieires amb salsa i gírgoles

Ingredients: 12 vieires, 1 manat de porros, 2 pastanagues, farina, nata, tomàtiga triturada, vi blanc, 300 grams de gírgoles, mantega, sal, pebre bo i nou moscada.

Elaboració: Sofregiu el porro i la pastanaga, tallats a juliana, amb un poc de mantega. Afegiu les gírgoles també tallades a juliana. Deixau-ho coure a foc viu un parell de minuts i ho banyau amb un poc de vi blanc. Seguidament deixau reduir aquest vi i el lligau (espessiu) amb un poc de farina (una cullerada). Un cop preparat aquest roux (com si féssiu una beixamel), li afegiu la nata i unes cullerades de tomàtiga triturada, rectificau de sal i ho aturau després d'haver cuat uns minuts. A l'hora de servir, encalentiu la salsa amb les verdures i li afegiu la polpa de les vieires. Deixau coure uns minuts i ho serviu dins la closca dels mol·luscs.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. Una abraçada.
#jo_quedo_a_casa

Juan A. Fernández

