

Divulgació

Sóller i l'arqueologia

Aquest article surt de la lectura del discurs que va fer Rullan i Mir el 1883 a l'acte on el nomenaren soci de mèrit de la "Sociedad arqueológica Luliana". El que em va cridar l'atenció d'aquest document és la defensa que fa de la ciència un religiós del segle XIX. Hem d'entendre que en aquesta època moltes veritats científiques creaven una gran controvèrsia. Per exemple, del 1861 al 1865 es va lliurar la guerra civil als Estats Units, on hi havia part de la població que encara defensava per motius "científics" que les persones negres no eren en realitat persones, i que per tant tenien tot el dret d'esclavitzar-les. Això ho dic per posar un poc en context el que parlarem, i no cometre l'error d'interpretar les seves paraules com les d'una persona amb la mentalitat tancada, quan realment el que demostren és que era un home intel·ligent i obert. En aquestes pàgines, publicades en el seu llibre "Agricultura i prehistòria", té un profund debat intern entre el creacionisme de la Bíblia, que defensa que la creació del món és tal com és descriu en aquest llibre, i les teories científiques ara acceptades per quasi tothom. Encara que això pareix un

dels pobles semítics que varen sobreviure al diluvi universal, però al cap i a la fi és el que hem d'esperar d'un religiós d'aquesta època.

Però amb el que em quedo jo és que era un home que entenia que la ciència dona explicació a les coses, i estava disposat a estudiar-se tota la informació que rebés, i que encara que ho volgués comparar tot amb les seves creences religioses, no l'hi costava creure amb les evidències un cop eren suficientment estudiades i demostrades. Per això es mostra obert a tots els coneixements que pogués treure a la llum l'arqueologia, ciència de moda en aquella època i que ell defensava. També mostra un sentiment molt contrari al fet que des de sempre s'hagués deixat que qualsevol estranger vingués a espoliar el nostre patrimoni històric. Davant la falta de treball arqueològic a Mallorca fet per mallorquins, diu:

- "¿Esperaremos todavía a que venga algún investigador francés, alemán o ruso, a levantar planos, a practicar excavaciones, a resolver el problema de los talayotes, y de



tema tancat, hem de recordar que a moltes zones d'Estats Units encara avui en dia, hi ha gent que creu amb el creacionisme, i fins i tot en alguns estats s'explica a les escoles com una teoria vàlida.

Exposa com segons el seu punt de vista les teories científiques no estan barallades amb la teoria creacionista defensada per l'església (recordem que era capellà), donant la raó molt diplomàticament a les dues parts, explicant que moltes coses que s'entenen com a dogma no surten a les escriptures, sent realment d'invenció posterior o senzillament errors d'interpretació. També és digne de menció que encara que estava obert a discutir aquest tema, no l'hi era fàcil acceptar l'antiguitat real de l'home, sent més o menys ferm amb els 8000 anys que diuen les escriptures. Defensa que les troballes arqueològiques del moment, sobretot Egipte i Mesopotàmia, estan dintre d'aquestes datacions, i que les troballes dels homes primitius no estan ben datades, però accepta que encara faltava treballar molt en el tema, i es mostra obert a creure el que la ciència demostra. Segons la meua opinió, amb les dades que tenim avui en dia les seves paraules serien totalment diferents, però en el moment no se sabia més.

Al cap i a la fi, la discussió entre creacionisme i altres teories evolutives, era un tema molt de moda en aquell moment, i fins i tot per una persona amb una àmplia formació com ell, eren temes difícils d'acceptar. Per exemple descriu que pensa que és impossible que l'home vengui de la moneia, afirmant que tota la humanitat ve

nuestra prehistoria?

- ¡Triste y humillante para los mallorquines es el hecho de que los extranjeros hayan de venir a decirnos en qué consisten nuestros monumentos y el valor arqueológico encerrado en ellos!"

- "Sacudamos nuestra apatía, despertemos el amor patrio, vergonzosamente sumido en el sueño de la indolencia, y digamos con obras que los mallorquines saben apreciar las glorias de su patria".

Al final del seu discurs, Rullan i Mir fa una crida als mallorquins per que aprenguem a estimar la nostra terra i el nostre patrimoni. Hem de pensar que en aquella època els talaiots eren "clapers de gegant", sense tenir més importància i emprant les seves pedres per aixecar parets. Pareix que això tampoc no ha canviat massa, ja que no hem tingut cap mirament per construir polígons i escoles damunt dels nostres talaiots, encara insuficientment investigats avui en dia. També indica amb molt d'orgull que gràcies a aquestes intervencions i a aquesta societat arqueològica, es va despertar la curiositat i les ganes per desxifrar la prehistòria mallorquina, creant-se alguns museus i fent-se nous treballs d'investigació. No seria dolent que ens tornéssim a interessar amb aquests temes, o almenys deixem de destruir el que ens queda de la nostra prehistòria.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Gastronomia a la música folklòrica

Que la gastronomia està present, d'una manera o altra, en molts d'àmbits (per no dir tots) de la cultura i la vida de qualsevol societat és una cosa òbvia. Ja sigui en la poesia, el cinema, el teatre, frases fetes, gloses, actes quotidians i, com no, a la música.

La cuina, i per afegit l'alimentació, ha estat un pilar fonamental de l'evolució de la humanitat, i això ha marcat molts d'aspectes de la vida tal i com la coneixem.

El ball popular o la música folklòrica no ho és menys, i ara que acaba el mes de maig i que tenim els nostres camps plens podem dir que d'albercocs i cireres, bona vianda. Bona vianda, sí, perquè quan són madures, omplen sa panxa, perquè quan són madures omplen sa panxa.

Però tan aviat com arriben els albercocs i les cireres, encara podem fer algunes faves escaldines; això sí, sempre portades per Toni Fava, que va anar a comprar figues de moro per berenar, l'amo l'hi troba li afua esca i des mateix susto i olé, es va acubar.

Però si sou més de tardor que de primavera podeu optar per deixar els camps i pujar dalt dels marges de la Serra per collir olives.

Com aquella que va anar a collir olives a es poble d'Orient i no va menjar calent, però això és que s'ha agrorida.

Però no només de verdures i fruita viu l'home, així que si voleu un plat fort, vet aquí quatre cèntims i compraren macarrons, un i mig de mongetes, dos i mig de ciurons. Però centrem-nos en plats més elaborats i optem per ses panades, que tot sigui dit encara en tenc alguna de congelada i de tant en tant per berenar, ben bé van, malgrat que no sigui Santa la setmana. I si vols un poc de truita, pots xerrar amb mu mare que te un gendre per la camisa i el fa pelar patates dins la païssa.

Ja està bé de tant menjar, ara anam a cremar un poc i caminar per anar a veure l'amo son Carabassa, que com sabeu es va anegar dins una bassa. I pel camí, dalt de sa muntanya més alta hi ha un romaní florit, i a les dotze de sa nit hi ha un rossinyol que canta. Això sembla que m'ha fuit de les mans, però no puc aturar fins arribar a sa caseta on menjarem pa amb sobrassada, un poc de xuïa torrada, i camaiot si n'hi ha.

I ja per acabar dir-vos que tenc un pebrer que fa peres, un albercoquer fa pomes i una figuera albercocs. També hi ha una murtera empeltada de servera que fa figues bordissot. I a sa rota hi tenc un pi que fa albercocs i cireres i síndries i meloneres, al-lota, que hi vols venir? I si no anirem a vendre s'ase per comprar torró o sempre

ens quedarà sa tomatiguera del tio Ramon que va ésser sa primera que hi va haver en el mon.

Sa darrera i no en cant més, sa darrera i no en cant d'altra. Perdonau-me, cavallers, si he comès alguna falta.

Té festegera, na Joaneta nostra. Quatre pessetes, per comprar caramel·los. 'Tura't, 'tura't, al-lota, ben aviada, perquè si no t'atures, seràs 'turada.

Coca d'albercocs i cireres

- 3 ous grossos.
- 4 cullerades grosses, soperes, de sucre.
- 110 grams de saïm.
- 250 grams de llet tèbia.
- 30/40 grams de llevat de pa.
- 800 grams de farina de força.
- Llimona i canyella en pols.
- Albercocs i cireres.

Diluir el llevat amb la llet tèbia, incorporar els ous i el sucre, mesclar bé i afegir-hi la farina, la llimona i la canyella.

Pastar bé. Tallar-la 3 vegades en trossos i tornar a ajuntar-los. Deixar-la un poc blana, tovar tapada amb un drap de fil unes dues hores o fins que dupliqui el seu volum.

Un cop tovada, rompre el tou i tornar a pastar-la mentre anam afegint-hi el saïm. Deixar-la tovar 30 minuts més.

Untar el motlle amb saïm i estirar-hi la pasta fins a 3/4 del volum. Un cop tovada col·locar-hi els albercocs i les cireres sense el pinyol. Ensucrar i coure a forn mitjà (170°C uns 50 minuts).

Un consell; provau d'omplir els forats dels pinyols de les fruites amb cabell d'àngel. Per evitar que els albercocs i les cireres s'enfonsin, passau-los per farina abans de posar-los damunt la pasta.

* Jota de ses panades, s'escandalari, bolero de Sant Pere, fandango de l'amo de son Carabassa, jota de collir olives, sa caseta, bolero d'en Toni Fava, jota de sa potada i copeo de muntanya.

Agrair a Joan Carles Simó i Nico Amengual la col·laboració en aquestes línies.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

