

Divulgació

Coll Bardolet, Jaume III i el respecte a la cultura

Josep Coll Bardolet, nasqué l'any 1912 a Campdevàrol, un poblet de Girona, on passà tota la infància i es començà a interessar per la pintura i la natura. Després de passar per diferents escoles locals de pintura, i a causa de la guerra civil, va travessar la frontera per seguir formant-se a escoles de belles arts a França i Bèlgica. Al 1939 tornà a Catalunya, viatjant a Mallorca l'any següent, quedant tan fascinat pels paisatges de la nostra illa que tan sols 4 anys després s'instal·là definitivament a Valldemossa, on viuria fins a la seva mort. Va ser un pintor molt interessat amb la cultura popular mallorquina, sent especialment famós pels seus dibuixos de balladors tradicionals, però la seva obra també destaca per les col·leccions de paisatges i els seus jocs de llum. També va ser un dels fundadors de l'Obra Cultural Balear, i promotor el 1964 del ja tradicional concert anual al Torrent de Pareis. A la seva mort, va fer donació de gran part de la seva obra al santuari de Lluc, on hi ha una sala amb una exposició permanent de la seva obra. Com es pot veure amb la seva biografia, tot i haver nascut a Catalunya, Coll i Bardolet va ser un gran amant de la cultura mallorquina, sent inclús fill adoptiu de Valldemossa, i dedicant gran part de la seva vida a perpetuar les tradicions i paisatges de la nostra illa, i fent molta feina en la promoció i defensa de la nostra cultura, fets pels quals es va col·locar una placa en el

Vull aprofitar aquest article per xerrar també del que va passar al monument a Jaume III de Lluçmajor, on aquest rei és homenatjat cada any amb una ofrena de flors, ja que s'entén que va ser darrer rei de Mallorca sent el regne de Mallorca una entitat completament independent. El 1343 Pere el Cerimoniós va conquerir Mallorca, però el 1349 Jaume III aconseguí organitzar un exèrcit amb el qual volia recuperar la corona que l'hi havia estat arravatada, enfrontant-se el 25 d'Octubre a les tropes de Pere el Cerimoniós. La batalla tingué lloc a Lluçmajor, on morí el rei Mallorquí, i on actualment hi ha el monument a Jaume III. El darrer rei de Mallorca va ser enterrat a la parròquia de Lluçmajor, però per por que els mallorquins l'hi retessin homenatge, el rei d'Aragó envià les seves despulles a la Seu de València. Idò resulta que encara hi ha gent que té por que es reti homenatge al darrer rei de Mallorca, ja que a l'ofrena d'enguany algú va retirar les flors i col·locar al seu lloc llaços grocs. Per aquesta gent la història tampoc deu tenir gran importància, ja que per desconeixença o simplement per sectarisme no poden entendre que algú reti homenatge a un personatge important de la història de Mallorca.

Al cap i a la fi, aquests fets no deixen de ser dues cares d'una mateixa moneda, on no és que només ningú no intenti ni tan sols veure el punt de vista de "l'enemic polític", sinó que fa el possible per què la seva



seu honor al Torrent de Pareis. Resulta que aquesta placa actualment està completament destrossada, no sé si per malfraig o simplement per falta de manteniment, però el que segur que dóna és la imatge que no ens preocupam suficientment pel nostre passat i la nostra cultura.

Tal vegada hi haurà gent que pensi que per ser català i haver fundat l'Obra Cultural Balear, no se l'hi ha de reconèixer la feina feta en defens de la cultura mallorquina, però al cap i a la fi no és més que tornar a mirar el passat amb la mirada d'avui, i per un motiu polític deixar de valorar tota la feina feta per la nostra cultura.

opinió i punt de vista passi per damunt del punt de vista del contrari, pensant que aquests fets reforcen les seves postures, quan el que realment remarquen és que són incapaçs d'entendre una democràcia plural, on no hi ha gent amb raó i gent equivocada, sinó tan sols punts de vista diferents, i que no hi ha cap problema mentrestant ningú intenti trepitjar els drets dels altres per reforçar els propis.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Cuina de casa amb cebes

Per a la secció de cuina d'aquesta setmana ens endinsarem dins la cuina més clàssica i casolana, i per desgràcia un poc oblidada. Hem de pensar que la cuina no sempre ha tingut el caire lúdic que ha adquirit en els darrers temps; i que el fet de cuinar era un tràmit a complir, una necessitat i a vegades mala de cobrir. Per això algunes d'aquelles receptes avui dia les trobaríem pobres, però altre temps eren, i mai ben dit, el pa de cada dia.

CEBES FARCIDES AMB OU

Ingredients per a 5 persones:
5 cebes ben grosses, 10 ous sencers, pa ratllat, una anou de mantega, una cullerada de sucre i la sal necessària.
Elaboració:
Pelau les cebes. Bulliu les cebes amb un poc de sal i aigua fins que estiguin mig cuites. Escorreu les cebes i refredau-les. Bateu sis ous dins un recipient. Disposau al foc una paella amb la mantega. Abocau els ous i feu-los remenats. Afegiu el sucre, la resta d'ous crus i un poc de sal. Mesclau i amb aquest farcit ompliu les cebes. Col·locau les cebes dins una rostidora i enfornau-les a 140° C fins que estiguin ben fluixetes. Més o manco uns 15 minuts.
Per acabar podeu gratinar-les amb pa ratllat i servir ben calentes.

CEBES FARCIDES DE CARN I FORMATGE

Ingredients per a 5 persones:
4 cebes grosses, 300 grams de carn magre de porc, 1 cabeça d'all, una grapada de pinyons. Una cullerada de pa ratllat, sal, herbes aromàtiques (moradux, romaní, senyorida, orenga), oli d'oliva verge de Sòller i 100 grams de formatge mallorquí.
Elaboració:
Pelau les cebes i buidau-les deixant només 3 o 4 capes exteriors. Picau els cors de les cebes juntament amb els alls. Picau la carn amb una picadora de carn.
Disposau l'oli dins una greixonera al foc. Sofregiu la ceba i l'all picat. Afegiu els pinyons, la carn, la sal i les espècies i ho cuinau lentament. Afegiu el pa ratllat i la meitat del formatge i mesclau bé. Ompliu les cebes amb aquest farcit i cobriu-les amb el formatge ratllat restant. Ara sols queda enfornar-les a 150° C durant 30 minuts aproximadament.

CEBES FARCIDES DE FRUITES

Ingredients per a 4 persones:
4 cebes ben grosses, 3 dl de brou de carn, sal, oli d'oliva de Sòller, 300 grams de carn picada de magre de porc, una grapada de pinyons, mitja poma, mitja pera, uns brins de safrà, pebre bo negre, cal d'espícia i un poc de canyella. Un poc de farina.
Elaboració:

Pelau les cebes i xapau-les per la meitat. Buidau les cebes deixant tres o quatre fulles. Picau la carn i tallau les fruites a bocins. Mesclau tots els ingredients i remeneu fins que la carn comenci a lligar. Trempau-ho bé amb la sal, el pebre i les espècies. Ompliu les mitges cebes amb el farcit. Enfarinau-les lleugerament i les daurau dins una greixonera amb l'oli. Abocau el brou, salpebreu i bulliu el conjunt durant 45 minuts a foc fluix amb la casseroleta tapada. Podeu aprofitar la ceba que queda després de buidar les cebes, picant-les i sofregint-les abans d'ajuntar-les al farcit.
Conta Lluís Ripoll en el seu llibre «Herbes i remeis casolans» (ed HMB.1985) que les cebes comuns (Allium Cepa) tenen moltes propietats i virtuts en la cuina i en la medicina, tant crues com cuites. Ens conta que les infusions de cebes són bones per dissoldre i expulsar les arenas. A més té propietats diürètiques i antisèptiques. De fet recorda el costum de deixar una ceba xapada en dos damunt la tauleta de nit per tal d'alleugerar els símptomes de l'asma i la bronquitis. A més alleugera els problemes estomacals, tals com a digestions pesades, acidesa, flatulències i paràsits intestinals. Les cebes són aigua en un 89% i sols aporten 36 calories per cada 100 grams. Són riques en vitamina C, fibra i minerals.
I si parlem de tipus de cebes bàsicament usam tres tipus de cebes: ceba blanca (dolça i poc picant, bona per menjar crua), ceba morada (usada en amanides i per a decorar, amb gust suau) i la ceba groga (la més versàtil: bona per menjar crua, però principalment per fer-la cuinada). També tenim cebes tendres, xalotes, cebes cippolini (petita i esclafadeta) i perla (les més petitones i rodonetes).

Juan A. Fernández

