



Budomania

Little Buddha ('El petit Buda') és el títol de la darrera pel·lícula de Bernardo Bertolucci, amb la qual tanca la trilogia orientalista iniciada amb *El darrer emperador* i continuada amb *El cel protector*. Bertolucci sempre ha estat obsedit per no repetir-se mai, i això li ha procurat un currículum d'or: *El conformista* (1971), *L'últim tango a París* (1972), *Novecento* (1976) i *La tragèdia d'un home ridícul* (1981).

La pel·lícula, que s'estrenarà a mitjan desembre, tracta d'un nen que és descobert com a reencarnació d'un Buda. L'infant és dut a un monestir tibetà, en el qual li expliquen el procés del príncep Siddharta des que neix fins a la seva il·luminació, és a dir, la seva encarnació en Bu-

Una nova moda es comença a escampar, la budomania. Si abans les manies sempre s'havien basat en animals, ara toca espiritualitat.

da. Bernardo Bertolucci ha fet, per primer cop, un film per a tots els públics: "Ha estat concebut per als nens de totes les edats (fins i tot per als 'nens adults', vull dir)". Herman Hess també féu pujar als núvols molts adolescents amb la seva versió de Siddharta. Ara, l'espiritualitat budista ha encisat el director italià, i aquest ha volgut llançar un missatge de compassió amb la pel·lícula, segur del seu èxit, passant per sobre la idea tòpica que, per a arribar al públic, cal fer una història amb molts conflictes i violència.

La primera por de Bertolucci era de saber què en pensarien, els mateixos budistes. "A Katmandú vaig tenir dificultats amb els budistes de palau, que es mostraren infantils i convençuts que el títol del film era un insult. Vaig anar a

ARXIU

ARXIU



Keanu Reeves (dalt) amb Bernardo Bertolucci. el director italià va triar l'actor que interpreta el príncep Siddharta colpit per la seva innocència.

parlar amb el dalai-lama, en unes conferències que feia a Londres, i em digué: 'Jo crec que dins de cadascú de nosaltres hi ha un petit Buda'. Vaig quedar-ne molt content, perquè era una frase d'una gran bellesa".

Com ocorre en moltes pel·lícules que toquen algun tipus de religió o d'espiritualitat, Bertolucci també va ensopegar amb el dubte de com fer un film sobre Buda sense ser budista ni creient de cap religió. Altre cop, l'ajudà el pare espiritual dels tibetans: "Millor, això us donarà la distància necessària".

Però aquest allunyament necessari no li ha pas impedit de sentir-se absolutament fascinat pel budisme: "M'ha trasbalsat la força de la compassió, la joia de viure i la profunditat del dalai-lama. En aquesta religió ateïsta no hi ha déu. Nosaltres som els guionistes de la nostra vida. Es la suma del nostre comportament en les nostres vides passades i la present que produeixen i provoquen el nostre destí".

Una altra gran producció. *Little Buddha* ha estat rodada al Nepal, a l'Índia, a Buthan i als EUA; amb un equip de 120 europeus i 100 nepalesos, i més de 500 actors i figurants. Bertolucci cercà un guionista budista, però també comptà amb l'assessorament d'un "rinopche" (cap religiós tibetà) que, sense haver vist mai la pel·lícula ni els assaigs, vetllà perquè director i actors s'imbuïssin d'espiritualitat budista. Un dels qui més ho agrai fou Keanu Reeves, el jove actor que encarna el príncep Siddharta que es converteix en Buda. Bertolucci el trià, colpit per la seva innocència: "Necessitava un actor que representés una persona que, als 27 anys, no ha sortit mai de palau, que no sap què és la vellesa, la malaltia ni la mort; que fos d'una tal innocència que gairebé voregés la idiïcia". Keanu Reeves era el jove agent de la Interpol en les aventures surfistes de *Point Break*, al costat





ARXIU

de l'actor budista Patrick Swayze; ens sorprengué fent d'idealista cavaller d'Anceny de *Les amistats perilloses*; en companyia del desaparegut River Phoenix a *My own Private Idaho*; i, més recentment, fent d'ajudant de notari atrapat al castell de *Dràcula*. Una carrera considerable, amb només 29 anys. Aquest "innocent" tenia del budisme la idea que en tenim la majoria d'occidentals: "Jo no en sabia res, de Buda! Quan era petit, la mare tenia ninotets xinesos, i per a mi Buda era un bonifaci de porcellana que hi havia a la lleixa de l'escalfapanxes. Un buda era una panxota!". Reeves s'interessà, a poc a poc, per aquesta filosofia, llegí molts llibres i escoltà molts budistes. "Per mi aquesta experiència ha estat terapèutica. He pogut entrenar el meu esperit i ja no m'aferro tant a les coses —assegura Keanu Reeves, convençut que continuarà llegint i meditant—. Tinc ganes d'aprendre'n més i qui sap si de fer-me budista i tot".

La llum de la pel·lícula aconsegueix una àmplia gamma de possibilitats. Les tonalitats de color emprades a *Little Buddha* conserven tot el significat: ocres per al món antic i oriental, i blaus per al metropolitanisme de la moderna Seattle.

Tots els detalls han estat absolutament atesos. Vittorio Storaro, director de fotografia, va convèncer Bertolucci que feia una gran obra, una cosa no vista des de *Lawrence d'Aràbia*, i que per això era imprescindible que la cinta fos de setanta mil·límetres. Tots els detalls hi caben, l'espectacularitat és garantida i la llum aconsegueix un àmplia gamma de possibilitats. Bertolucci agraeix la insistència de Vittorio Storaro: "Els setanta mil·límetres és el sistema just per a perllongar la vida al cinema". Aquest suport fa que les tonalitats de color emprades a *Little Buddha* conservin tot el significat: ocres per al món antic i oriental, i blaus per al metropolitanisme de la moderna Seattle.

Una gran producció que no podia ser completa sense una banda sonora amb un èxit assegurat d'entrada. Un fenomen comparable al de Jordi Savall amb *Tots els matins del món*. Ryūichi Sakamoto, compositor de la banda sonora, ja hi havia reeixit en els dos films precedents de la trilogia bertolucciana; també en les composicions per a les cerimònies dels Jocs Olímpics i Paralímpics de Barcelona. Sakamoto era ideal per la seva capacitat de mesclar, d'una manera molt personal, el timbre i l'estil típicament orientals amb la música pop occidental. Els tres llocs on se situa la història: Buthan, Seattle i l'Índia, marquen l'obra musical en tres parts diferenciades. La melodia agafa protagonisme dins el film, com no havia passat mai en una obra de Bertolucci. De segur que també anirà al sac de la música New Age, melodies per a meditar que es popularitzen cada cop més.

Una altra de les novetats, respecte al cinema del director italià, és la utilització d'uns efectes especials impressionants. Al·lucinat per les possibilitats de les modernes tecnologies en aquest camp, Bertolucci ha volgut servir-se'n per plasmar l'espectacularitat de la il·luminació de Buda.

Abans de ser acusat de fer un film a la manera occidental, el director italià ha assegurat que el film reflecteix el sentit de pietat i la universalitat del sofriment, però que, sobretot, ha volgut transmetre la intel·ligència de la bondat, "una intel·ligència de què el món occidental m'havia privat sempre".

Els budistes de Hollywood. *Little Buddha*, de ben segur la pel·lícula d'aquest Nadal, servirà d'eix per a consolidar un nou estil de vida nord-americà: el New Age. Si originàriament era una denominació musical, actualment engloba les tècniques més diverses de meditació i de relaxament: ioga, zen, tantrisme i fe en la reencarnació. Una barreja que hem de destriar de l'autèntic budisme, tant més que sovint hi pesa més el caire folklòric i d'imatge que no els valors espirituals.

Abans dels Beatles, molts viatgers ja havien dut ensenyances orientals als EUA, però no fou



A la tardor, les castanyedes esclaten, les castanyes cauen de l'arbre i la festa de difunts porta aquest fruit a taula.

Conèixer la Mediterrània (2)

Els boscos

Les mediterrànies tenen una gran varietat d'arbres. Però diversitat no equival pas a abundància i, menys encara, a qualitat per a certs usos. Les mediterrànies, tret de l'australiana, són deficitàries en fusta i en productes forestals.

Els nostres boscos són més aviat productors de llenya que no de fusta. Una distinció terminològica que fa referència a les propietats de la fusta. La fusta necessita un gruix, poques branques i grops i una determinada densitat. I aconseguir-ho no depèn tan sols del tipus d'arbre, sinó de l'explotació que en fem. Ni talar sovint ni fer-ho massa esporàdicament no proporciona fusta de qualitat; qualitat que no s'obté pas per simple procés natural, també necessita la saviesa de l'ésser humà.

Però la Mediterrània no sempre ha estat tan escassa de boscos. Les ruïnes de ciutats, situades en zones avui ben desèrtiques; els quadres que ens mostren paratges de bosc espès, avui desapareguts; o les descripcions de paisatges densos, que només queden en els

arxius literaris..., tot això parla d'un passat ben diferent del que avui contemplem.

S'han buscat explicacions a aquesta pèrdua de bosc que ens ha deixat amb un 5% escàs del que teníem fa uns milers d'anys. Les raons naturals serien uns canvis climàtics severos. Però, si bé no hi ha acord total, sembla que el període humit que es va acabar fa uns 5.000 anys no ha estat seguit de canvis climàtics tan bruscos que hagin causat aquesta accentuada disminució forestal.

Per tant, l'explicació que ens resta és que la pressió sobre el territori ha estat molt més prolongada i intensa a la conca mediterrània, i per això el bosc hi ha tingut pèrdues més significatives. L'agricultura necessitava camps extensos, i la ramaderia, grans pastures. A les mediterrànies d'ultramar, l'explotació intensa del sòl no hi ha arribat fins a segles recents, amb la colonització europea. Així, la regió californiana, la capenca (de Ciutat del Cap) i la xilena també han sofert una degradació important. En canvi, a la mediterrània



La castanyeda és un altre exemple de la cultura que ha sorgit dels boscos mediterranis.

australiana, amb un sòl més pobre i una densitat de població menor, la destrucció no ha estat tan greu.

Dintre les espècies mediterrànies d'interès fuster, hi trobem les coníferes, com ara pins i cedres. Potser els pins recorden un paisatge mediterrani típic, encara que hi tinguin una presència variable, segons les zones. El seu creixement ràpid i els seus productes —la fusta per a la navegació, la construcció i el mobiliari o la reïna—, n'han estès la presència. Així, un pi originari de la costa californiana, tocant a Monterrey, ha servit per a repoblar altres zones mediterrànies.

El cedre és un altre arbre típic de la Mediterrània, però la seva explotació fa que actualment sigui escàs, fins i tot al

Líban, on és símbol nacional, present fins i tot a la bandera. Poden arribar als 40 metres d'alçada, i eren utilitzats des de l'antiguitat per a la construcció naval.

Hi ha altres arbres ben característics. Els xiprers, seriosos guardians de cementiris, han servit de tanques de llocs melangiosos i de camps de conreu. Una vista aèria d'algunes zones ens mostraria camps compartimentats per fileres de xiprers, que serveixen tant per a separar terrenys com per a tallar el vent.

Les mediterrànies ultramarines tenen, a més dels arbres típics de la conca, altres espècies característiques pròpies. Xile havia viscut, ja abans de la colonització europea, una progressiva explotació forestal, que la presència dels con-

queridors va voler controlar, però que també va intensificar.

A la mediterrània capenca els boscos es limitaven a formacions afromontanes. Però aquestes zones foren explotades i només alguns indrets més allunyats de Ciutat del Cap han pogut conservar una certa densitat boscosa.

A Califòrnia un joc de colors delata les característiques del *chaparral*. Es tracta d'una zona amb espècies arbustives diferents, provinents de la degradació dels boscos escleròfils. Els indis no practicaven ni l'agricultura ni la ramaderia, però obrien amb foc grans clarianes al *chaparral* per facilitar la cacera. Les deveses de roures, anomenades avui *savanna oak*, devien ser molt més abundants a les valls profundes.

El creixement de la població a Califòrnia va portar a una gran explotació del bosc. Calia obrir la terra als conreus i obtenir fusta per construir cases. Però, al mateix temps, una assenyada gestió portava les primeres lleis protectores de les zones forestals.

Així, en 1865 l'arquitecte Frederic L. Olmsted va establir el primer pla de gestió d'un parc natural, concretament el del Yosemite. I és que la mediterrània californiana té alguns exemplars que bé mereixen una protecció especial. Les sequoies gegantines són els arbres més alts del món. Passen dels centenars de metres d'alçada i poden viure més de 4.000 anys. Aquests venerables arbres produeixen una fusta de qualitat mediocre, però la seva espectacularitat els fa mereixedors d'una protecció especial. La imatge espectacular d'un vehicle tot terreny passant pel túnel foradat al tronc mort d'una vella sequoia és un dels fets que criden l'atenció d'alguns dels parcs americans.

Finalment, la mediterrània australiana no és destaca pels seus boscos. El *karri* o el *jarrah*, dos tipus d'eucaliptus, són els únics arbres que poblaven i poblen les zones boscoses de la regió. També hi ha boscos atapeïts i algunes deveses (zones extenses i obertes, que contenen tant zones de conreu, com pastures o arbres ben repatits). Les parts més humides encara tenen una presència important de bosc; però, com que les àrees sense aigua superficial no eren considerades aptes per a l'agricultura, eren reservades per a una explotació intensa del bosc. Abans de la fi del segle XIX, els *jarrah* de millor qualitat ja havien desaparegut i s'arrossegaven literalment per terra, convertits en llambordes que pavimentaven alguns carrers de Londres.



Amb les perxes dels castanyers es fan bótes de vi i altres recipients.



Les sureres s'han convertit en la base d'un florent negoci.

Castanyes i difunts. A la tardor, les castanyedes esclaten, les castanyes cauen de l'arbre i la festa de difunts porta aquest fruit a taula. A primers de novembre, un cop acabades les collites, l'Europa rural honorava els morts. Mentre duraven les feines agrícoles els vius treballaven al camp, i els morts restaven aïllats als espais no conreats. Era la tardor que portava el retrobament. És en terra celta, a Galícia, fora de l'àrea mediterrània, on trobem el simbolisme que uneix morts i castanyes. El dia 1 de novembre a la tarda, els joves anaven als espais sense conreu, torraven castanyes, menjaven i bevien fins que no podien més.

I a la nit —ara ja a les nostres terres—, hi havia el costum de menjar castanyes vora la llar de foc, acompanyades d'algun vi dolç o d'herbes. Potser de ratafia, aquest licor que passa 30 dies a sol i serena, macerant corfa de nou tendra, pela de llimona i brins d'herba de les nostres bosquines.

Castanyes i vins no sols s'uneixen per Tots Sants —cristianització d'una festa pagana deguda al papa Gregori IV—. La interacció dels diversos productes mediterranis també ha acabat donant al vi recipients en forma de bótes i bocois. Cada vint anys les castanyedes es tallen i es deixa que en surtin els rebrots, dits perxes. Les perxes servien, i encara serveixen, per a fabricar aquests contenidors de vi i altres recipients, o fins i tot bastons.

Fusta de castanyer i vi s'uneixen, doncs, gràcies a un ofici tan delicat com el de boter. Hi ha un altre punt de trobada entre fusta i vi. Però per mostrar-lo

hem de referir-nos a un altre arbre ben mediterrani: l'alzina surera.

El món del suro. Les alzines sureres es concentren a la conca mediterrània occidental. El Pirineu, Portugal, Extremadura i una part d'Andalusia; Provença i el litoral occidental italià, les illes de Còrsega, Sardenya i Sicília, el nord d'Algèria i el Marroc tenen extenses suredes, boscos d'alzina surera. Però, on més n'hi ha, i de major qualitat, és a la Península Ibèrica. I les sureres s'han convertit en la base d'un florent negoci, nascut gràcies a l'invent d'un monjo benedictí.

El suro ja era conegut abans de Crist. Les seves propietats el feien útil per a

usos tan poc distingits com suradors de pesca o soles de sabata. Però en 1681, en una abadia de la Xampanya (França), el monjo Dom Pierre Pérignon efectuà un descobriment ben transcendent. Després d'haver observat durant anys que els vins de la regió tenien tendència a escumegar, va descobrir que, afegint-hi sucre, hi induïa una efervescència. Era la base del mètode xampanyès, o *méthode champenoise*. I així naixia una beguda que ha passat a ser omnipresent en les celebracions. Poc s'ho devia pensar el bon monjo, però contra allò que la vida reclosa i calmada demana, va crear un producte que promou tot el contrari.

Com fa notar encertadament l'escriptor

continua en la plana VIII

PRATS · CAMPS



Les alzines sureres es concentren a la conca mediterrània occidental.

La preservació del medi ambient

Les explotacions a cel obert

Viatjant amb cotxe per les carreteres i autopistes catalanes tothom té present la imatge d'una muntanya escapçada o amb un gran esvoranc lateral. Són les traces que les explotacions mineres o les pedreres han deixat en el paisatge. Les que tècnicament s'anomenen explotacions extractives a cel obert fa temps que foren considerades agents potencialment negatius pel seu impacte sobre el medi. Per això es va considerar que calia posar en marxa una normativa i un reglament per a aconseguir una política de

restauració d'aquestes explotacions, sempre tenint en compte el tipus d'extracció i l'entorn.

La normativa restauradora vigent en l'actualitat a Catalunya és pionera en protecció del medi, perquè data del 1981. Feta la llei, l'encarregat d'aplicar en cada cas el procés més adient és la Direcció General de Patrimoni Natural del Departament de Medi Ambient.

El marc legal bàsic de la protecció i restauració dels espais afectats per les activitats extractives a Catalunya és el

de la llei 12/1981 del 24 de desembre i el decret 343/1983 del 15 de juliol.

Però, d'aquests textos a la realitat de les fotografies que recullen la restauració d'una mina de la Cerdanya, com s'hi arriba? Quan va implantar-se la llei, al 1981, una part de les explotacions havien estat abandonades i en molts casos resultava impossible de trobar-ne els responsables, perquè la societat promotora de la mina s'havia dissolt un cop esgotada l'explotació. La feina principal del Servei de Preservació de l'Entorn



Aquestes tres fotografies corresponen a tres moments concrets de la restauració d'una explotació de carbó de la Cerdanya. La primera imatge (juliol del 1984) mostra la mina de lignit en explotació desorganitzada, punt de partida del pla de restauració.

La segona imatge (agost del 1987) presenta la mateixa explotació, amb unes diferències evidents: l'extracció continua a ple ritme, però l'estructura canvia, s'organitza.

Finalment (febrer del 1990), veiem que a l'indret on es podia veure el terra completament obert hi ha ara un camp de conreu. La restauració, ini-

ciada al 1987, s'ha anat aplicant de manera progressiva, de tal forma que en la imatge del 1990 podem observar, a l'extrem dret, les restes de l'explotació de lignit, de la qual encara s'extreu mineral.

Per valorar la magnitud del canvi sofert en el paisatge entre el 1987 i 1990, n'hi ha prou d'identificar en una fotografia i altra la masia que hi ha al mig de la imatge. La solució adoptada en aquest cas, d'anar transformant l'explotació en un camp de conreu, ha estat la més idònia, i la més productiva per al propietari del terreny.



Natural se centrava doncs en les explotacions encara en funcionament. Totes les empreses explotadores havien de presentar al Servei un programa de restauració.

Aquest programa ha de recollir en forma de projecte quin és l'estat inicial de l'explotació, quines són les característiques de l'activitat, l'estudi d'impacte i els tractaments correctors durant l'activitat i un cop acabada. El projecte, que elabora l'empresa explotadora, passa al Departament de Medi Ambient, que l'estudia, emet un informe i fixa una fiança econòmica que l'explotació dipositarà per tal de garantir que el pla de restauració es durà a terme.

Tot i que engegar aquest sistema de funcionament va tenir les seves dificultats, el Servei valora que en l'actualitat totes les explotacions duen a terme els seus programes de restauració com una tasca totalment assumida i lligada directament a les tasques ordinàries de l'explotació.

Restauració integrada. El Departament

de Medi Ambient utilitza el terme de restauració integrada per definir la restauració que comença abans que l'explotació sigui abandonada o esgotada del tot. Els avantatges que comporta aquest tipus de restauració són, en primer lloc, d'ordre econòmic: els dies que l'explotació està tancada –pluja, perforacions noves– es pot treballar en la restauració. En els casos de l'anomenada mineria de transferència, com la del carbó, una de les formes de restauració integrada consisteix a anar tapant els forats d'extracció amb la terra de les perforacions noves. En tots els casos, el principi rector de tota restauració és la integració de l'àrea al seu entorn.

Problemes. Des de la implantació de la llei sobre la restauració d'explotacions, al 1981, el Departament de Medi Ambient ha emès més de mil informes, una xifra que dona entenedor el volum de tràmits, i per tant, de plans de restauració començats i acabats. Segons el Servei de Preservació de l'Entorn Natural, la seva actuació com a regulador

dels plans de restauració es fa sempre treballant conjuntament tant amb els propietaris de l'explotació com amb les entitats del sector, així com amb el gremi d'àrids o les escoles tècniques de mineria. A banda una relació eminentment tècnica, el Servei hi manté, doncs, un tracte constant a través de programes d'educació i de formació, conferències i publicacions.

Actualment, el Departament de Medi ambient orienta els seus passos cap a les explotacions basades en aprofitaments de materials sedimentaris fets en lleres i proximitats dels rius. La protecció del medi afectat per les actuacions extractives efectuades en aquestes zones es vehicula a partir d'un informe que emet el Servei i que tramita la Junta d'Aigües. Les actuacions del Departament de Medi Ambient en aquest àmbit van començar a concretar-se l'any passat. **Xènia Bussé**

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient



ARXIU

La dieta mediterrània

La fruita dolça

Peres, pomes, préssecs, cireres, maduixes, raïm, nespres... Heus ací una mostra de les principals fruites mediterrànies. Les seves virtuts bàsiques són el color, l'olor i un sabor apreciable des de la primera queixalada a l'última. El seu valor nutritiu en vitamines, proteïnes, sucre, aigua i sals minerals en fan els elements bàsics d'una dieta equilibrada.

El préssec. Per la seva composició nutritiva, sobretot rica en sals minerals, ja era una fruita molt apreciada en l'antiga Roma, encara que, més tard, l'anatemitzessin els metges dels països àrabs. Dins un gran nombre de varietats, el préssec es distingeix perquè té una polpa molt sucosa i un sabor molt apreciat pels consumidors.

El presseguer, *Prunus persica*, és un arbre caducifoli, de la família de les rosàcies, que no supera els cinc metres. Tot i ser originari de la Xina, on encara es troben presseguers en estat silvestre, la gran expansió d'aquest fruiter és deguda als perses. A Occident i a la Mediterrània, el préssec ens va arribar gràcies a Alexandre Magne.

Pel que fa a les seves propietats, el préssec es destaca pel seu valor nutritiu, divers segons les varietats. L'aportació energètica és de 52 quilocalories per cada 100 grams. Per això és molt adequat per a combatre la deshidratació en èpoques de calor. També cal remarcar el seu contingut en proteïnes, lípids i carbohidrats. Pel que fa a sals minerals, el préssec és una de les fruites que n'és més rica. Conté magnesi, calci, fòsfor, ferro, zenc, sodi i potassi. El complex vitamínic del préssec és també molt complet: vitamina C, B1, B2, B6, A i àcid nicotínic. Perquè totes les propietats del

préssec arribin a l'organisme, caldria consumir-ne dos o tres al dia.

Les principals varietats, cal destacar les denominacions d'origen préssec del Penedès i préssec de Pinyana.

La pera. Una altra fruita dolça, de les més apreciades de la Mediterrània, és la pera. Segons la història botànica, el perer o perera, el *Pyrus communis*, té dos orígens: l'àrea caucàsica i Pèrsia i l'Europa de les regions temperades. La pera fou un element important de les cultures agrícoles del món grec i llatí.

Tot i ser una fruita sobretot rica en aigua, la pera conté elements vitals per a la síntesi de les vitamines en el nostre organisme. Aporta 61 quilocalories per cada 100 grams i, ni que sigui en quantitats menors que el préssec, també conté sals minerals: ferro, magnesi, zenc,

sodi, potassi i iode; proteïnes i fibra.

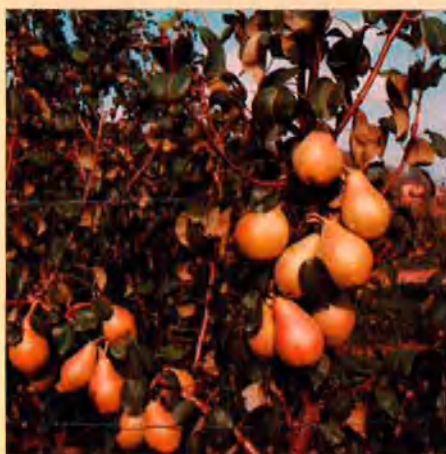
Les principals varietats d'aquesta fruita són la blanquilla, de color verd; la llimonera, de color groc; la williams, groc d'or; la williams vermella i la flor d'hivern.

La poma. La poma és el fruit de la pomera (*Malus domestica*), de la família de les rosàcies. La pomera és un arbre no gaire alt i fa flors blanques amb taques rosadenques. Originària de l'Àsia i de l'Europa oriental, la botànica situa l'origen de la pomera en la prehistòria. Els poetes grecs ja parlaven de la poma en els seus versos i, a Roma, es convertí en una fruita característica de la dieta d'aquell temps. La simbologia i la mítica han reservat per a la poma un significat transcendent. La fruita prohibida del *Gènesi*, collida contra la voluntat divina de l'arbre de la ciència, és el símbol dels desigs terrestres. Alexandre Magne va recórrer l'Índia buscant la misteriosa poma que perllongava la vida 400 anys. La mitologia grega ens parla de la poma de la discòrdia, la poma d'or que Paris dona a Afrodita i que suscita l'enemistat d'Hera i d'Atenea.

Pel que fa a les seves propietats, la fórmula nutritiva de la poma es resumeix en 85% d'aigua, 0,5% de proteïna, 13% de sucre i 2% de fibres, vitamines i antioxidants. Aquest 13% de sucre, glucosa i fructosa representa una gran aportació energètica. Menjar tres pomes al dia proporciona la quantitat òptima de vitamina que necessitaria la dieta humana. El 85% d'aigua no tan sols fa de la poma una fruita refrescant, ans contribueix a integrar la dotació d'aigua a les cèl·lules. El seu contingut en pectina la fa beneficiosa per al funcionament dels intestins. També és reco-

La fruita dolça (préssec, poma, pera i cireres)





Les principals virtuts de la fruita mediterrània són el color, l'olor i un sabor apreciable.

manada per a netejar dents i genives i per a estimular la secreció salivar.

Les varietats més apreciades són: golden, starking, ozard gold, top red, early red one, red chief, granny smith, double red, delicious, well spur, golden russet i royal red. Cal destacar les denominacions d'origen, poma de Girona i poma plana d'Urgell.

La cirera. La cirera és una altra fruita que hem heretat de l'imperi Romà i que des de sempre ha estat considerada una fruita de rang superior i d'efectes beneficiosos per a la salut, com ja remarcava al segle XIII Ramon Llull.

La cirera, una petita drupa vermella de dos o tres centímetres de diàmetre, es cultiva en tres varietats d'arbre: la dolça (*Prunus avium*), l'àcida (*Prunus cerasus*), i l'híbrid àcid-dolç. L'origen del cirerer és al Caucas i a l'Àsia Menor, però també es diu si no fou la Xina el seu bressol més remot. El cirerer ja pertanyia a la cultura egípcia i era coneguda dels grecs, però no

fou fins a Roma que la cirera va aconseguir l'estatus de fruita de bon gust, indispensable en qualsevol taula.

La cirera aporta 77 quilocalories cada 100 grams. Conté proteïnes, lípids i carbohidrats. La seva aportació en fibra també és important: 2 grams per cada 100 de fruita. Quant a minerals, conté fòsfor, magnesi, calci, ferro, zenc, sodi, potassi i iode. La cirera és bona per a garantir el funcionament del cor i estimular els músculs motors.

Però, això a banda, la cirera és un gran desinfectant, un gran depurador dels òrgans digestius. Els vapors produïts amb flors de cirerer són una solució per a les irritacions pectorals i, finalment, una massa de cireres aixafades aplicades a la cara afavoreix el cutis.

La cirera es cultiva en les varietats cor de coloma a Tarragona, cruixalenca a la Seu d'Urgell i garrofal a Lleida. Cal destacar, també, la denominació d'origen de les cireres de les muntanyes d'Alacant.

Xènia Bussé

A la cuina

A banda el consum cru de totes aquestes fruites, la nostra gastronomia té un gran nombre de receptes de plats i de postres fets amb qualsevol d'elles. Una de les més recomanables en aquesta època de l'any és la de pomes al forn.

Elaboració. Agafeu 5 pomes, 50 grams de mantega, 100 grams de sucre, una copa de conyac, dues cullerades de melmelada d'albercoc. Escapceu les pomes i traieu-ne el cor mirant de no esberlar-les. Ompliu-ne el buit amb un bocí de mantega, un rajolinet de conyac i sucre. Tapeu-les amb l'escapçada. Poseu-les en un recipient que pugui anar al forn. Aboqueu una tasseta d'aigua al recipient, coeu-ho tot a mig forn durant una hora. Al suc de coure les pomes, afegiu-hi la melmelada passada per un colador xinès. En una plata de servir, col·loqueu-hi les pomes cuites i afegiu-hi la melmelada a sobre.

Gaziel, la mort de Dom Pérignon va coincidir amb la del Rei Sol, Lluís XIV, i això podia ser un símbol. La mort del tirà s'esdevenia en el mateix any (1715) que moria l'inventor d'una beguda que, amb un esclat d'escuma, bé podia servir per a brindar alegrement per aquell traspàs.

El xampany necessitava certes condicions per a néixer. Ja no eren adients les grans bótes; calien uns recipients més petits i hermèticament tancats. L'ampolla de vidre gruixut va servir de contenidor capaç d'aguantar la pressió dels gasos de l'efervescència. Però Dom Pérignon va descobrir també que per a tapar l'ampolla no hi havia res com el tap de suro. I els tapers francesos s'adonaren que, precisament a la nostra terra, hi havia grans alzinars.

Les primeres referències documentades de consum de taps de suro es remunten a mitjan segle XVII i ens porten a Anglaterra. A Catalunya trobem referències de tapers (1739), concretament a Tossa. La primera vegada que un taper és esmentat amb nom i cognom és en 1747. Es tracta de Rafael Patxot, de Sant Feliu de Guíxols. I és en 1750 que hom considera que s'implanta la indústria tapera, concretament a Agullana.

Si l'Empordà és el bressol de la indústria tapera, és un periodista i escriptor empordanès qui ens ha deixat encertades descripcions d'aquell món. Agustí Calvet, ben conegut pel pseudònim de Gaziel, va néixer a Sant Feliu de Guíxols en 1887. I en un dels seus llibres, *Sant Feliu de la Costa Brava*, ens descriu el naixement i desenvolupament d'aquesta indústria. La indústria del suro va produir un desenvolupament extraordinari a l'Empordà. Avui, trobem la paraula *quercus*, terme científic de l'alzina, en el nom d'un grup de rock de Sant Feliu. D'aquesta forma, les arrels dels tranquils alzinars s'estenen avui pel paisatge de la música estrident.

Per Gaziel, l'alzina surera "és un arbre raríssim, que se li pot treure la crosta, com aquell que tragués la pell a un animal, sense matar-lo ni tan sols ferir-lo greument". Aviat els industrials empordanesos es varen adonar que Portugal i Extremadura eren plens d'aquest arbre que es podia escorxar com un moltó. I allò va fer expandir el negoci, perquè els nostres industrials varen saber fer tant de fabricants com d'intermediaris que, com se sap, són els qui més hi guanyen, amb relació a l'esforç. Allà hi havia bones alzines i aquí hi havia uns



RAFA GIL

El foc és un dels grans perills per al bosc mediterrani.

industrials amb empena, que creaven sobre la marxa eines i màquines destinades a treballar el suro.

Gaziel explica que els catalans no es varen pas adonar de les alzines occidentals viatjant, sinó gràcies a la lectura. Llegint el *Quixot* observaren les al·lusions repetides que Cervantes feia dels *alcornoques*, és a dir, de les alzines sureres. Potser com a simbòlic agraïment, un impressor de Sant Feliu, Octavi Viader, va imprimir, ja en aquest segle, un *Quixot* en paper de suro. Autor de nombrosos treballs de bibliòfil, Viader va oferir aquests producte inusual, del qual en queden uns pocs exemplars.

I és que el suro no sols ha servit per a fer taps. La indústria surera ens ha portat diversos materials: insonoritzadores i aïllants, les planxes de suro han recobert parets. El suro també ha servit per a fabricar maletes, clauers, bitlleters, postals nadalenques i fins i tot vestits. Aquests darrers usos, però, requereixen unes làmines molt pures. Avui, fer, posem per cas, un *Tirant* de suro resultaria d'un preu prohibitiu.

El foc destructor. La intervenció humana, com dèiem, ha destruït progressivament el bosc. De vegades, aquest fràgil ecosistema que és la Mediterrània ha rebut ajuts ben poc desitjables. Les guerres no sols han fet consumir grans quantitats de fusta per fabricar vaixells, també han forçat la destrucció de la terra. A la guerra, l'objectiu és devastar. I la llenya —una altra manera de gastar arbres— servia per a cremar boscos. I no ens hem pas de remuntar a èpoques con-

siderades més bàrbares. En 1974, a Xipre, grecs i turcs, en guerra en aquella illa, varen cremar deliberadament, amb bombes incendiàries, extensos i valuosos boscos.

El foc, fora ja dels conflictes bèl·lics, és un dels grans perills per al bosc mediterrani. Utilitzat per obrir clarianes als boscos espessos, obtenir camps de conreu o pastures, els focs han augmentat amb la pressió demogràfica. És clar que també tenen causes naturals, com ara el llamp. Però, sigui voluntàriament o involuntària, la superfície destruïda ha augmentat. Cada any, a la conca mediterrània es perden 200.000 hectàrees de vegetació. I només el 2% dels incendis són causats pels llamps.

No tot ha de ser negatiu en l'activitat humana, i el progrés també ha portat la protecció d'alguns espais forestals o nous mitjans de combatre'ls. Però cada estiu veiem com el foc ens fa perdre una bona part dels boscos i posa en perill vides humanes.

Els aborígens australians cremaven de manera controlada una part del territori. Era una forma d'eliminar combustible potencial i de fer que els incendis espontanis no esdevinguessin massa destructors. Avui, aquesta pràctica —amb altres plantejaments, és clar—, ha estat recuperada, i els incendis controlats també serveixen de mesura preventiva. Això mateix fan a Califòrnia, per exemple. Malauradament, la majoria dels focs no són pas d'aquesta mena, profilàctics i fiscalitzats, sinó desfermats i d'efectes irreversibles en moltes zones de les mediterrànies.

Xavier Duran

fins que aquestes estrelles del rock es deixaren allisonar pel guru Maharishi a l'Índia que totes les religions i filosofies orientals arribaren al món occidental. Un dels llocs on més ha impactat el budisme és a la meca del cinema. Des que Richard Gere manifestà, durant la cerimònia de lliurament dels Oscar 92, la seva oposició a l'ocupació xinesa del Tíbet, s'han anat desinhibint altres actors que també practiquen el budisme. Començant per la seva parella, Cindy Crawford ("convertida" per Gere); el forçut Steven Seagal (marit de Kelly Le Brock); la cantant Tina Turner, segons la qual gràcies al budisme es pogué desfer del seu marit Ike; l'atlètic Patrick Swayze i el bon jan de Dallas, Patrick Duffy. Una de les actrius que ho tenia més fàcil era Uma Thurman, perquè el seu pare és docent universitari de religió oriental i una de les més grans eminències del budisme a Amèrica. Altres noms són: Melanie Griffith, Don Johnson, Rosanna Arquette, Isabella Rossellini, Laura Dern, Peter Coyote, Oliver Stone, Herbie Hancock, Michelangelo Antonioni i Jo Champa. Aquesta darrera participa en el film de Bertolucci fent de mainadera americana del lama reencarnat en un infant de Seattle. Aquest fervor demostrat per les estrelles del cinema nord-americà contrasta amb l'absoluta discreció dels famosos catalans que practiquen el budisme.

Una gran minoria. El budisme sempre ha estat una minoria a tot arreu, excepte en alguns països, com ara Buthan, Sri Lanka, i el Tíbet, actualment ocupat pels xinesos. En altres països orientals, el budisme s'ha desenvolupat barrejat amb les creences originàries de la zona. Això ha donat lloc a diverses modalitats de budisme, dins les quals també hi ha subdivisions. Així tenim, entre altres, el budisme tibetà; el budisme zen o xang, producte de la mescla amb el taoisme xinès; o el budisme san, molt estès al Japó.

On més força va agafant és a Europa. Des del segle passat, quan tornaren els soldats anglesos que havien passat per Corea, Tailàndia, el Nepal i altres països asiàtics, Europa ha rebut les ensenyances de Buda. Un dels països on aquesta figura rodanxona té més seguidors és Itàlia, amb un quart de milió de budistes llarg. Fins i tot tenen metges especialistes en medicina budista. A França es calcula que hi ha més de 200 mil practicants. Als Països Catalans, la xifra és irrisòria, comparada amb la resta d'Europa. N'hi deu haver uns 3.500, la majoria d'ells a Barcelona. El País Valencià te dos cen-



El budisme sempre ha estat una minoria a tot arreu. A Europa, però, aquesta religió va agafant cada vegada més força.

'Little Buddha' tracta d'un nen que és descobert com a reencarnació d'un Buda. El darrer lama que es va descobrir va ser al 1986.

tres en actiu de budisme tibetà; a les Illes n'hi ha dos a Menorca i un a Mallorca; i al Principat, hi ha dues associacions de budisme tibetà situades al cap i casal: l'escola Kayupa o Kaliupa i l'escola Galupa o Nagaryuna. Les diferències entre escoles són mínimes i totes consideren vàlids tots els camins cap a l'estat d'il·luminació. La base budista és igual en totes les escoles (les quatre veritats, la compassió i el karma), però algunes accentuen més el silenci, altres l'acció, algunes l'aspecte intel·lectual, la vida social, l'ascetisme, la violència... Tot depèn del caràcter de la persona i del moment en què comença d'endinsar-s'hi.

La iniciació és sempre molt individual, com tot el procés. Normalment les escoles budistes ofereixen curssets de meditació pràctica i d'estudi i ensenyament. La durada és anual i els preus oscil·len entre 1.500 i 2.000 pessetes al mes per curs. La majoria de centres acostumen a tenir material bibliogràfic propi, específic de la seva tendència, però també llibres més generals. Al contrari de moltes religions, el budisme no té llibres sagrats. Pensem que la vida del príncep Siddhartha i el seu camí fins a convertir-se en Buda no fou escrit fins 400 anys després!

Hi hagi els llibres que hi hagi, a partir de l'any que ve tots es vendran més, els centres budistes seran més visitats que mai i els preus dels viatges a l'Índia i al Nepal baixaran a còpia de competència. Eurodisney es quedarà encara més buit, i potser fins i tot l'Insero gosarà enviar-hi un grup de jubilats.

Oriol Cortacans

