



100 ANYS  
MIRÓ  
ILLES BALEARS

## Miró per Miró

**L'any del centenari de Joan Miró, que s'ha celebrat durant tot el 1993 a diferents ciutats del món, té encara una última cita a Palma de Mallorca: l'exposició "Miró damunt paper". En aquest document, fem balanç de l'any Miró a les Balears amb una entrevista amb la coordinadora Gudi Moragues. També ens fem ressò de l'aparició d'un CD-Rom titulat *Miró interactiu* impulsat per la Universitat de les Illes Balears. I per començar, visitem l'exposició de la mà del nét de l'artista, Emili Fernández Miró.**

**L'**exposició "Miró damunt paper", organitzada per la Conselleria de Cultura, Educació i Esports del Govern Balear, serveix de cloenda de l'Any Miró a Balears. Aquesta exposició té una característica especial: el seu comissari és Emili Fernández Miró, nét de l'artista i actualment la persona que es dedica a vetllar pel seu llegat artístic. Emili Fernández Miró ha accedit a la petició d'aquest setmanari i ens ha mostrat i explicat el sentit de l'exposició, al mateix temps que ha valorat tot l'any Miró i la relació del seu avi amb Mallorca.

**'Miró damunt paper'.** L'exposició amb la qual es dona per acabat l'Any Miró a les Illes és original. No es tracta de la típica obra miroliana, sinó que és una mostra de l'obra de Miró sobre paper. "Tractarem de no fer el mateix que ja s'ha fet a Barcelona o en altres llocs, per-

## Per mostra, alguns botons



'Baigneuse'. 1938.



'L'été'. 1937.



'Femme, oiseau, étoile'. 1942.



'Personnages devant le soleil'. 1942.



'Personnages, oiseau, étoiles'. 1942.



'Personnages, oiseau, étoile'. 1942.



'Sense títol'. 1949.



'Sense títol'. 1950.

què la veritat és que no podíem fer el mateix, entre altres coses perquè molts propietaris ja han cedit obres per a altres exposicions. En aquests moments ha acabat l'exposició de Barcelona, amb 280 olis, i al MOMA (Museu d'Art Modern, de Nova York) se n'ha fet una amb 370 obres... És evident que Palma no hi podia competir. Després de parlar-ne molt vaig proposar aquesta idea de 'Miró sobre paper', explica el nét de Joan Miró.

Emili Fernández Miró, mentre passeja mostrant i explicant cadascuna de les més de 100 obres que componen l'exposició, reflexiona sobre la imatge que sol tenir l'obra del seu avi i el que pot aportar aquesta exposició: "Precisament he volgut mostrar peces que s'aparten del que s'ha mostrat fins ara, a Palma sobretot, que són peces molt típiques de l'arquetip mironià, classiquíssim. He volgut fugir totalment d'aquest tema. He volgut donar un aspecte de Miró menys vist, més agressiu. Vull dir que hem fugit del tipisme de Miró, com els logotips de Viva Air o La Caixa... o totes aquestes coses que són simples impactes visuals que són senzills i que limiten molt la imatge veritable de l'obra de Miró."

El centenar d'obres exposades mostren una

## Miró en tecnologia òptica

La Universitat de les Illes Balears ha enllestit un CD-Rom titulat *Miró interactiu* que es pot veure a l'exposició que serveix de cloenda de l'Any Miró a Balears.

El *Miró interactiu* neix d'una idea del mateix rector de la Universitat de les Illes Balears (UIB), Nadal Batle, i ha vist la llum gràcies a la col·laboració de la Caixa d'Estalvis de Balears, Sa Nostra, i de la Conselleria de Cultura, Educació i Esports del Govern Balear.

*Miró interactiu* és un CD-Rom i, com a tal, conjuga la imatge fixa, el vídeo, el text i el so. És un suport que encara no està generalitzat, però que en pocs anys promet ser un mitjà de comunicació molt popular. La UIB ha volgut, amb aquesta iniciativa, mostrar les múltiples aplicacions de les noves tecnologies.

El *Miró interactiu*, que es presenta amb dos aparells de vídeo, permet al visitant endinsar-se en el món de Miró, sempre triant les opcions de menú que més l'interessin. En català, castellà i anglès, es pot veure el pintor anant a la Fundació Miró de Palma, el que s'ha anomenat "Territori Miró" —els terrenys on hi ha la fundació, el taller i casa de Miró—, com també nombroses mostres de l'obra de Joan Miró. A més, la informació es complementa amb un exhaustiu repàs de la vida de Miró. S'explica el Miró home, els seus amics, Miró i la República i la Guerra Civil, les fundacions Miró... Finalment, el disc òptic compacte dóna una completa informació sobre totes les activitats de l'Any Miró que s'han realitzat a Balears i informa sobre totes les persones que relacionades amb el projecte de la Fundació Pilar i Joan Miró, de Palma, i de les persones que han fet possible el CD-Rom.

Aquest mitjà d'informació ja va ser presentat la primavera passada. Durant tot l'estiu va estar instal·lat a l'Aeroport de Son Sant Joan, de Palma, al Port de Palma —i també a la Fundació— on va ser consultat per milers de turistes. El seu èxit ha demostrat les possibilitats d'aquest suport.

*Miró interactiu* ha estat una creació del Departament de Matemàtiques i Informàtica de la UIB. Van ser necessàries cinc setmanes de feina per realitzar-lo. Si bé el producte final és d'una total senzillesa a l'hora de consultar-lo, mitjançant simples pressions amb el dit en determinades icones, el fet és que la seva confecció va exigir el treball d'un grup d'experts de la Universitat en temes diversos: Josep Blat, cap del departament, en va ser el director i coguionista; Adelaida Delgado, la sots-directora, compaginà coordinació, integració dels *media* i programació, alhora que participà també en el guió; Antoni F. Coca s'encarregà de la direcció artística i del disseny gràfic i també fou coguionista; Albert Clar va ser el responsable de la digitalització i comprensió d'imatges; Carles Yániz es responsabilitzà de la digitalització, tractament i integració de l'àudio; Ignasi Furió va ser l'encarregat de la selecció, digitalització i tractament de l'àudio; Toni Bibiloni i Tomeu Estrany s'encarregaren de les animacions en tres dimensions, i de la digitalització, tractament i comprensió del vídeo; Cathy Sweeney traduí textos; Toni Nadal i Pere Mesquida feren la integració dels *media* i la programació i Joan Pau Buscarini va animar la icona "Aidez l'Espagne".

El *Miró interactiu* ha esdevingut una de les aportacions més originals d'aquest Any Miró, alhora que obre les portes a moltes possibilitats de futur en el camp del disc òptic compacte a les Balears, no en va la Universitat de les Illes Balears és una de les universitats capdavanteres en aquestes noves tecnologies.

M. P.



part de l'obra de Miró no gaire coneguda. La majoria de les obres són inèdites i, a més, tenen la característica comuna de la singularitat del tema: realitzades amb suport de paper. Per acabar de donar el toc d'originalitat, hi ha el muntatge. S'ha construït un gran mòdul de fusta envellida de vuit metres d'alçada que s'ha situat en l'espai que queda entre les columnes de Sa Llonja i s'han tapat tots els finestrals. Tot plegat dóna un resultat d'una gran foscor que, d'entrada, sobta el visitant. Segons Emili Fernández Miró "la llum, en aquesta exposició, és un element molt important. Només s'han deixat 50 lumens perquè el suport de les obres requereix que la llum sigui mínima. Per aquesta raó s'han tapat les finestres i el muntatge dels plafons s'ha fet amb fusta enfosquida. Per cert, que aquest muntatge té la seva història: vam parlar amb la meua amiga Nani Ferrer (encarregada del disseny i direcció del muntatge, juntament amb l'arquitecte Joan Pol) i decidírem que ja hi havia prou d'utilitzar els tradicionals plafons blancs de conglomerat, que per mi són molt avorrits i a més reflecteixen molt la llum. Vam acordar de fer servir aquests gran plafons de fusta enfosquida."

Un dels aspectes que més li agrada explicar a Emili Fernández Miró és l'absència de fotografies, substituïdes per dues obres que són, segons el nét de l'artista, definitòries de Joan Miró: "el més fàcil hauria estat posar-hi fotografies, però no vaig voler. Vaig preferir que no se'l representàs amb fotografies, sinó amb dues obres sobre paper. Són dues obres fetes amb materials que freqüentment utilitzava Miró: un llençol i un bronze. El llençol va servir al gup La Claca en la seva representació de *Mori el Merma*, representada fa uns quinze anys al Teatre Principal, i simbolitza un gos-llop". És l'obra que dóna la benvinguda al visitant, ja que obre l'exposició, i es troba clarament apartada de la resta. L'altra obra que no és sobre paper és una escultura en bronze titulada *Souvenir de la Tour Eiffel*. "Es l'última escultura en gran format que Miró va realitzar. Per mi té un significat especial. Si et fixes en la corona hi un cap, d'aquests de caparruts amb els quals els nins juguen. Bé, doncs, aquest cap representa la cara de Groucho Marx. Record que el meu germà David i jo jugàvem sovint amb el caparrot. Un dia, de sobte, no el trobàrem. Ens passàrem anys demanant per aquell cap. Però res. I deu anys més tard em vaig trobar el cap de Groucho en aquesta escultura."

Emili Fernández Miró va explicant el sentit de l'exposició. Des de les primeres obres, que són estampes mallorquines (el bosc de Bellver i la plaça de Santa Caterina) fetes a principis de segle, l'any 1910, "que era quan Joan Miró venia a estiu a Palma", fins les més recents com *Jeune fille attrapant un oiseau devant l'étoile souriant* (1981), que "va fer per felici-



La garota, dita també eriçó, és una espècie de pesca laboriosa.

## Conèixer la Mediterrània (8)

# Del litoral al plat

Tenim sovint, no cal dir-ho, una manifesta incapacitat per a triar. I encara més en coses de menjar: carn o peix, dolç o salat? Potser d'aquesta indefinició han nascut alguns plats paradoxals. Fruit de l'eclecticisme gastronòmic s'han inventat plats que barregen coses aparentment immiscibles. I així tenim "mar i muntanya" i agredolç.

Sobretot a l'Empordà i comarques contigües, aquests contrastos culinaris tenen un gran predicament. Si comencem amb dos productes allunyats del mar, esmentarem la botifarra dolça i l'oca amb peres. La primera és una botifarra de carn de porc, com les usuals, però que a més conté sucre i ratlladures de pela de llimona. És un plat ben sorprenent per als qui no el coneixen i segur que, a alguns, els resultarà tan inacceptable com el cafè descafeïnat o la cervesa sense alcohol –o un cap de setmana sense cues–.

L'oca amb peres ja és una barreja feta a la cassola.

Com altres varietats amb ànec –pel que fa a la carn– o amb prunes –pel què fa a la fruita–, ofereix un contrast de sabors que, contra el que pugui semblar als qui no hi estan avesats, es complementen perfectament.

Però si l'origen d'aquests plats pot ser, simplement, com en tants d'altres, la recerca de noves barreges, n'hi ha un que té una procedència més aviat econòmica. Es tracta del pollastre amb llagosta, que també es prepara amb escamarlans. L'explicació sembla ben fàcil. No hi ha dubte que aquí es barregen un aliment car i un de barat. Però la sorpresa està en l'aliment car que va forçar, originàriament, la barreja. No era pas la llagosta, com podríem pensar ara, sinó el pollastre.

La història s'ha explicat tantes vegades i en tants llocs diferents que deu ser certa. I si no ho és, no deixa de ser versemblant. Fa anys, el pollastre era un

aliment car i apreciat. Per això se'n feia només de tant en tant. I quan no n'hi havia prou, o n'havia sobrat del dia abans, es barrejava amb una cosa tan abundant com la llagosta. Eren temps en què, de llagostes, n'hi havia tantes que gairebé semblava un producte vulgar.

El plat s'ha mantingut, però ara ja no és el pollastre el que apuja el preu de la barreja, sinó la llagosta, gairebé inassolible per a moltes butxaques.

**L'erotisme i la pesca.** Les llagostes busquen paratges rocosos, volen indrets accidentats, demanen aigües mogudes. Alguns dels seus parents petits, més assequibles a les butxaques, tampoc no són fàcils de pescar. Els escamarlans es troben a 200 o 300 m de fondària i les gambes més avall: entre els 600 i 700 m. I els llagostins habiten fons fangosos d'aigües poc profundes. Les vaques, en pesquen arrossegant xarxes –les vaques són, en aquest cas, embarcacions de pesca, com ja deu haver entès tothom que, tot i no saber-ho, hagi descartat la idea que alguns ruminants hagin desenvolupat habilitats especials vivint arran de mar–.

Però les llagostes no són tan fàcils de pescar. Amagades en racons de les roques, cal enganyar-les amb estris com les nanses. Aquesta mena de gàbia de jonc ha estat pensada perquè peixos i crustacis s'hi fiquin i no en surtin, si no és un cop a la barca o al moll. De nanses, n'hi ha de formes molt diverses i cada una té la seva aplicació particular.



Imatge de la pesca del tresmall.

I des de fa un temps l'ornamentació és una altra de les utilitats d'aquests instruments tan usuals.

Josep Pla –si parlem de menjar, resulta inevitable de tornar-lo a citar– explica que el que perd les llagostes és l'erotisme. Les llagostes, segons Pla, “són animals eròtics, estan dominats pel fabulós erotisme de la vida en el mar”. I és per això que quan una llagosta femella penetra en la nansa, en època de zel hi ha uns quants mascles que la segueixen, encegats d'amor.

“Els millors jornals dels pescadors

–judica Pla– són obra de l'erotisme del mar”. Una mostra més que cor i cap no van pas sempre de bracet i que a causa de l'amor es fan moltes barbaritats irreparables. Perdut el cap per la llagosta femella, les llagostes mascles acaben de perdre la resta del cos.

Agafant-nos a la nansa com d'excusa, podem fer un parèntesi per esmentar altres formes de pesca al litoral. Amb el mateix objectiu que la nansa –esperar i enganyar– llancem les xarxes. Entre aquestes, hi ha els tresmalls, xarxes de tres panys que hom deixa surar o cala al fons. Poc a veure amb les grans xarxes de la pesca d'arrossegament, que estirades pels bous –com es pot endevinar, barques més grosses que les vaques– arrossegueu lluç, mare de lluç, mòllera, bruixes i molts d'altres pobladors del fons proper.

Ara, pescar poc també pot ser positiu, perquè fer unes poques llagostes dóna més que quantitats molt superiors d'altres peixos. I per cridar l'atenció sobre la qualitat, els mercats ofereixen lluç especificant que és de palangre, és a dir, de platja. El palangre és un llarg fil ple d'hams, si bé a plaça la paraula ens indica, simplement, que no ha estat pescat amb bou.

Hi ha altres espècies de pesca laboriosa, com la garota, dita també ericó. La garota de roca fa 4 o 5 centímetres i habita en les roques costaneres. És la més comuna als Països Catalans. Menys comuna és l'anomenada garota de punxes llargues, amb impressionants pues de 8 o 10 centímetres i que viu molt més al fons.

Tornem a les llagostes. Pla, com no podia ser d'altra manera, també dóna indicacions categòriques sobre la forma de menjar llagostes. S'han de menjar a la brasa, ens diu. Això ens trasllada a l'essència de la cuina. No és sols que, feta a la brasa, la llagosta té el millor sabor, sinó que, a més, aquesta forma de preparar-la ens porta als orígens: “Els aliments a la brasa, la llagosta a la brasa, ens desplacen a la cuina antiga, a la cuina directa i natural, que en definitiva és la que ens produeix més impressió a nosaltres, pobra gent sofisticada”. Fixem-nos en aquest darrer judici. Pla ens explica que hem arribat a un grau tal de sofisticació que l'única cosa que ens pot sorprendre és, precisament, l'absència de complicacions.



Les esponges naturals formen l'esquelet dels porífers.



La majoria d'esponges que gastem avui no són naturals.

Pla està contra la llagosta bullida, que no té gaire gust, “però la gent la menja i la paga com si fos de primera qualitat, perquè la qüestió, la gran qüestió, és no menjar peix amb espines, que per tantes persones és obsessionant”.

Efectivament, diuen que rap i llenguado són peixos ideals per als qui no saben menjar peix. Com que no tothom veu tan fàcil com Pla l'operació de treure les espines, es decanten per les espècies fàcils i conegudes. En canvi, el peix de roca en sol tenir moltes, d'espines.

**El cuiner de l'emperador.** Només hem parlat de gambes, llagostins, llagostes i, a més, ens hem referit a les seves particularitats, bé pensant en el sistema de pescar-ne, bé un cop ja al plat. Probablement no és de gaire sensibilitat començar a parlar del litoral centrant-nos en el menjar. Però Joan Fuster mateix destacava, en certs assaigs, la importància de la cuina. Al seu diari, concretament el 22 de juny del 1964, citava una frase que Friedrich Dürrenmatt posa en boca de l'emperador a l'obra teatral *Ròmulo el Gran*: “El meu cuiner és l'home més important de l'imperi”.

Fuster hi troba versemblança. Tant si l'emperador –o el governant que fos– tenia un paladar exquisit com si tenia problemes gàstrics o intestinals, el cuiner era essencial. Amb la seva irònica lucidesa Joan Fuster es preguntava quantes vides de jueus podia costar un Hitler amb digestió laboriosa o quants kulaks hauria salvat un Stalin paint gloriósament un bon dinar. Si els atzars d'un cuiner podien influir tan decidida-

ment en el comportament d'un governant poderós, Fuster conclouïa que “no ens convenen els ‘emperadors’ –ni amb cuiner ni sense–.”

Gairebé un any abans, el 14 de juliol de 1963, l'escriptor de Sueca havia escrit un elogi de la forquilla, un altre element relacionat amb la taula. Deixant de banda les grans creacions que hom esmenta quan ha de parlar de cultura i civilització –les novel·les de Proust o la física nuclear–, Fuster elogiava aquests invents tan impactants en els nivells més humils de la vida quotidiana.

ANKH-RAMON FOLCH



A Kálymnos, molta gent viu de les esponges.

Fuster esmenta una anècdota. Quan es va saber la notícia del llançament del primer Sputnik, un grup d'amics de l'escriptor estava en plena tertúlia sobre aquell avenç tecnològic. Però Fuster portava un tema no menys important: amb unes proves d'empremta a la mà, havia de consultar a l'autor del text si treia una coma o no. L'home es va sorprendre i li va preguntar què era una coma al costat del Sputnik, cosa que no va impedir la insistència de Fuster, perquè el Sputnik canviaria moltes coses, però els problemes més quotidians, des de raspallar-se les dents fins a preparar-se el menjar, passant per posar o treure comes, continuarien essent vitals.

I per això ell escrivia sobre la forquilla, amb la genialitat de qui sap per on agafar els temes aparentment més intranscendents i acabar parlant de les injustícies i de les febleses humanes. Cosa que té molt de mèrit, quan es comença parlant de la forquilla, perquè analitzar el món modern referint-se ja d'entrada al Sputnik no necessita tant d'enginy.

**Uns animals per a l'higiene.** Sense pretendre assemblar-nos a Fuster més que en el reconeixement a la forquilla i a tants altres estris dels quals ignorem el nom de l'inventor, ens hem referit a les llagostes. Però sense sortir dels objectes elementals, tenim altres components al litoral que ens recorden les activitats més usals. Com, per exemple, les esponges.

Amb ampolles d'oxigen o, antigament, a pulmó lliure, o amb equip de bus, a l'illa de Kálymnos (Grècia) molta gent viu de la pesca d'esponges. Les pesquen –o les recullen– tant a la mar Egea com a les costes africanes.

Les esponges naturals formen l'esquelet dels porífers, és a dir, dels animals anomenats també esponges. La seva virtut –virtut que li ha costat la vida– d'absorbir líquid i de deixar-lo anar fàcilment simplement estrenyent-la l'ha fet útil per a la neteja. I tan clara és la seva funció que fins i tot una espècie (*Euspongia officinalis*) s'anomena entre nosaltres esponja de bany.

La majoria d'esponges que gastem avui no són naturals. La pràctica laboriosa d'agafar-ne i de netejar-les ha estat substituïda, en bona part, per la producció sintètica, més assequible. Algú dirà que hi hem perdut, com sempre que abandonem coses naturals. Però pensem que la tecnologia també ha propor-

(continua en la plana VIII)



## *La preservació del medi ambient*

# El control de les platges

La forta pressió humana que pateix la franja costanera del nostre país i el seu alt interès turístic obliguen a prendre un seguit de mesures per a assegurar el bon estat tant de l'aigua com de l'arena.

Així doncs, el control de les platges és una de les activitats importants de la Junta de Sanejament i també del Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya.

Així, segons el programa de vigilància i control de la qualitat del litoral, s'han establert 57 punts de control a línia de costa i en 8 punts localitzats dels principals estuaris de Catalunya. Aquest programa, que es desenvolupa d'acord amb les directrius del Programa MED-POL VII del Pla d'Acció de la Mediterrània (MAP) creat pel PNUMA l'any 1976, consisteix, en un primer nivell, en la re-

alització d'unes anàlisis de l'estat de les aigües. Aquestes proves consisteixen a controlar els paràmetres físico-químics, els bioindicadors microbiològics, els metalls pesants i els compostos orgànics que puguin ser presents a l'aigua del mar. Amb una freqüència mensual es realitzen les anàlisis per a detectar elements físico-químics, microorganismes i detergents, fenols i cianurs. El control de metalls pesants es fa també cada mes però només en 31 punts i el dels contaminants orgànics específics, en 10 punts de la costa i cada dos mesos. En els 8 punts de control de les aigües dels estuaris s'han fet totes aquestes diferents anàlisis així com també s'ha controlat la presència de salmònells i de compostos fènolics.

Pel que fa a aquest darrer tipus de control en les aigües de l'estuari, l'any

1992 es va realitzar per primera vegada la caracterització de totes les espècies químiques de naturalesa orgànica susceptibles de ser presents en aquestes aigües mitjançant la tècnica mixta de Cromatografia de Gasos i Espectrometria de Masses (CG-MS). Amb aquest estudi específic s'ha pogut conèixer amb profunditat l'abast de la presència de contaminants orgànics en els estuaris de Catalunya i així poder dissenyar un programa de control d'aigües global per a tota la costa.

**Les platges.** Durant els mesos d'estiu, cada cop els ciutadans estan més pendents de les informacions que els arriben sobre l'estat de les platges que volen visitar, sobretot la qualitat de les seves aigües. Aquestes informacions, que s'elaboren cada setmana, recullen la



**El control de les platges és una de les activitats més importants dels departaments de medi ambient per la importància del turisme.**

qualitat microbiològica de l'aigua de bany i determinen per cada mostra la concentració de microorganismes indicadors de contaminació fecal, així com la detecció de la presència de salmonel·les. Un cop fetes les anàlisis, el sistema utilitzat per a indicar l'estat de la platja és la qualificació en cinc categories utilitzant el símbol de l'estrella. Així, les millors platges són les que reben la qualificació de cinc estrelles. En el balanç de l'any 92, va quedar registrat que el grau de compliment de la directiva comunitària d'aigües de bany a les platges de Catalunya és elevat (un 89%

el 1992) i segueix una tendència d'increment respecte a anys anteriors. Per a estimular l'actual tendència a la consecució d'índexs de qualitat cada cop més elevats a les platges de Catalunya, el Departament de Medi Ambient va crear, a proposta de la Junta de Sanejament, el Diploma de Qualitat a les Platges per reconèixer les de més qualitat en les seves aigües de bany i en la sorra.

Dins encara del capítol de les platges i des de l'any passat, la Junta de Sanejament té contractada una embarcació per a la neteja de les platges amb l'objectiu d'oferir una bona qualitat en l'aspecte

de l'aigua. En tot l'any 1992, aquesta embarcació va recollir 100 metres cúbics de sòlids flotants.

Però amb tots aquests mitjans no n'hi ha prou per a mantenir una platja neta. Per això el Departament de Medi Ambient de la Generalitat de Catalunya va encetar un programa d'ajuts econòmics destinats als ajuntaments de la costa per finançar actuacions de sensibilització per a la neteja de les platges i aigües. Aquest programa d'ajuts també incloïa partides per al finançament d'inversions per a la millora de platges, especialment les adreçades a l'adquisició de maquinària de neteja de la sorra, a la instal·lació de serveis higiènic-sanitaris destinats als usuaris de les platges i a altres equipaments destinats a la millora ambiental de les platges.

Finalment, i en el capítol de la prevenció, l'any 92 la Junta de Sanejament va crear un programa per a evitar la implantació de l'alga *Caulerpa taxifolia* al litoral català. L'objectiu era controlar la seva introducció a la costa catalana i evitar els problemes que ja havia causat a la costa francesa i italiana. Gràcies a aquesta campanya, durant el 1992 no se'n va detectar en cap punt del litoral català.

**Xènia Bussé**



Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya  
Departament de Medi Ambient

## La dieta mediterrània

# Els cítrics

Els cítrics, taronges, mandarines i llimones són la fruita per excel·lència del nostre hivern. Les dades sobre consum atorguen als cítrics la màxima preferència del públic a l'hora de triar entre hortalisses i altres fruites. L'elecció és comprensible, perquè taronges i mandarines conjunquen qualitats de refresc amb virtuts nutritives ben necessàries per a completar la dieta de cada dia.

El taronger conreat, dit taronger dolç, *Citrus sinensis*, és un arbre de la família de les rutàcies. La taronja, fruit de tipus hesperidi, és esfèrica, de pela llisa i brillant. La polpa de la fruita és protegida per una segona pell blanca o pelleró.

En parlar de la història de la taronja hem de parlar necessàriament de dos tipus de taronges, l'amarga i la dolça. L'amarga fou la primera a arribar a Europa. Algunes referències en situen l'origen a la Xina, on ja es devia conrear cap al 2000 aC. Algunes hipòtesis diuen que els romans la van conèixer a l'Orient Pròxim. Una de les tesis més acceptades és que aquesta fruita és una més de tantes aportacions com els àrabs van introduir en els seus conquestes europees, a través de Sicília i la Península Ibèrica.

Els tarongers dolços van arribar a Europa al segle XV, portats de l'Índia pel navegant portuguès Vasco de Gama.

El mandariner, ens va arribar directament de la Xina, al segle passat. L'origen del nom és força discutit. Si bé alguns estudiosos creuen que el nom fa referència a un alt dignatari de l'imperi xinès, n'hi ha que sostenen que el seu nom deriva de "mandara", designació que va rebre a les illes de França i de

Bourbon. Una varietat de la mandarina molt apreciada pels consumidors és la clementina, hibridació de mandarina i de taronja amarga. La clementina és una fruita d'aparició més recent, que deu el nom a un frare anomenat Climent, director de l'orfenat agrícola de Messerghin (Algèria), que la va descobrir en un cultiu de mandarines. La cle-

gaire del d'altres fruites, com ara la pera, el préssec o la poma. El que sí que és destacable és el seu contingut proteínic, que va dels 0,7 als 1,5 grams per cada 100 grams de fruita. Pel que fa als components minerals -sals-, la taronja conté 28 mg de fòsfor per cada 100 grams, 11 mg de magnesi, 28 mg de calci, 0,5 mg de ferro, 0,17 mg de zenc, 3 mg de sodi i 187 mg de potassi. Per aquests valors, la taronja no pot ser considerada un simple complement nutritiu, sinó una de les aportacions diàries més importants per al manteniment dels teixits de l'organisme.

Pel que fa a la composició en vitamines, el tipus més abundant conegut per tot-hom és el de la vitamina C o àcid ascòrbic. Però també són destacables els nivells de vitamina B1, important per al metabolisme dels hidrats de carboni, i de la B6, indispensable perquè l'organisme pugui assimilar els greixos no saturats i per a afavorir la fabricació de glòbuls vermells i d'hemoglobina. L'acidesa de la taronja és, doncs, la seva principal virtut. Aquesta qualitat en fa un notable microbicida i desinfectant, i també és molt útil per a actuar contra la davallada de sucre a la sang.

La mandarina comparteix força les propietats de la taronja, si bé en menors proporcions. Tots els dietistes han reconegut a la mandarina propietats digestives i tòniques que la fan adequada per a la depuració dels òrgans digestius. Una de les curiositats és un remarcable contingut en brom, amb propietats sedatives per al sistema nerviós.

Les principals varietats de taronja conreades al País Valencià i a les comarques més meridionals del Principat,

### Comarques productores de cítrics



mentina és una fruita de grossària mitjana, d'un color rogenc, no del tot arrodonida. El seu suc és molt perfumat, amb predomini de dolç sobre amarg.

**Propietats.** L'elevat contingut en vitamines és la principal característica dels cítrics, encara que també porten altres components interessants per a la nutrició. Els principis energètics de la taronja són, per cada 100 grams, de 44 kilocalories, un valor que no difereix pas



Taronges, mandarines i llimones (foto) són la fruita per excel·lència del nostre hivern.

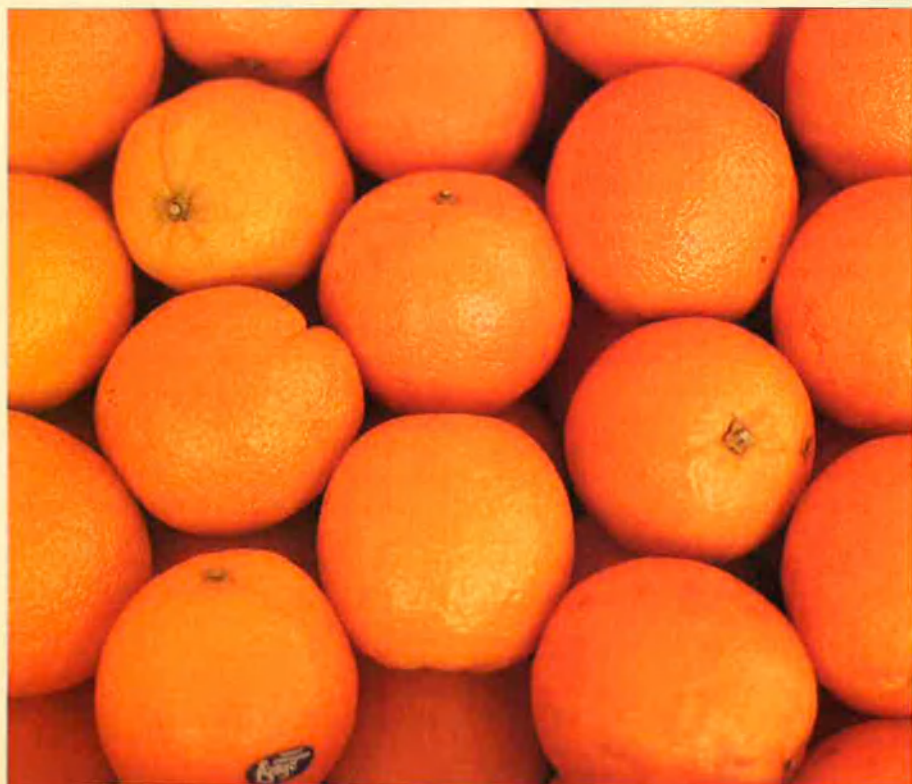
són: navel, navelina, navel late, valència, verna i fina.

A més de ser consumides directament com a fruita, les taronges s'aprofiten per a preparar confitures i melmelades o per a fer suc, consumit fresc, en conserva, deshidratat o concentrat. Pot ser ingredient de nèctars que en barregen el suc amb xarop. De la pela, se n'extreu

un oli utilitzat per a elaborar licor de curaçao. Altres aplicacions de la taronja vénen de la flor –la tarongina–, utilitzada com a ornament i per a fer-ne una aigua aromàtica –l'aiguanaf–, i les seves fulles i llavors, de les quals s'obtenen olis i perfums. La fusta de l'arbre, molt fina, és utilitzada en ebenisteria.

**Xènia Bussé**

ARXIU



## A la cuina

Us proposem de preparar una confitura de taronja, una recepta força entretinguda d'executar, però molt fàcil i de resultats saborosos. Ratlleu o peleu per sobre les taronges de manera que els quedi la pell blanca. A continuació, punxeu-les amb una forquilla i poseu-les en remull durant tres dies. Cal anar-los canviant l'aigua, dues vegades cada dia. Un cop passat aquest temps, agafeu les taronges i bulliu-les senceres amb força aigua. Quan arrenquin el bull, abaixeu el foc i deixeu que es cugin a foc mitjà uns 30 minuts. Després les escorreu i les tornareu a posar en aigua freda.

En aquesta aigua, s'hi estaran fins l'endemà. Tot aquest enrenou de l'aigua freda i calenta que dura en total quatre dies es fa perquè el gust amarg o àcid de la taronja desaparegui. Un cop això aconseguit, agafeu les taronges, trossegeu-les, a rodanxes o gallons, i col·locades en una cassola, poseu-hi el mateix pes en sucre. Deixeu-les coure uns 20 minuts, deixant que facin escuma i aneu-les remenant de tant en tant. La confitura de taronja es pot prendre com a postres, sola, o bé podeu utilitzar-la en algun pastís o acompanyant flams, cremes o el que més us agradi.

(ve de la plana III)

cionat mitjans moderns per a arribar més fàcilment a les esponges naturals. I és que el progrés és una arma de doble fulla. Amb l'una fereix de mort pràctiques culturals seculars, però amb l'altra afaïçona el fang de la història i li dibuixa un posat més amable.

Potser donem la imatge més pràctica del litoral. Quan ens apartem del menjar és per anar a parar a l'higiene. No estaria bé oblidar tots els productes que les aigües a tocar de costa –o gairebé– ens donen, des dels musclos i dàtils de mar fins al peix de roca –sards, pagells, escòrpores i molts altres–, passant per pops i sípies. Com tampoc no estaria gens bé passar per alt que, al marge de les seves derivacions culinàries, el litoral és un món fascinant, ple de particularitats.

**Un blau intens.** El paisatge submarí se'ns presenta amb un alt gradient de diversitat. Si a la superfície hem de pujar o baixar molts metres per trobar variacions paisatgístiques, sota l'aigua el canvi és molt més ràpid. Això és degut a les dificultats que la llum troba per a travessar un medi com l'aigua. Menys transparent que l'aire a les ones lumíniques, el mar l'esmoreix amb rapidesa i als 40 o 50 metres la foscor és gairebé absoluta.

Abans d'aquesta profunditat, la llum tenyeix l'aigua d'un blau intens. La banda del vermell en l'espectre de la llum té una longitud d'ona més llarga i troba més dificultats per a moure's per l'aigua. En canvi, la banda del blau, de longitud d'ona més curta, penetra fins que la resistència del medi imposa la nit permanent.

Aquesta disminució tan ràpida de la llum produeix canvis radicals només que baixem un metre. Cada intensitat lluminosa té les espècies que s'hi han pogut adaptar. En els primers metres, hi trobem vegetals, bé algues bé fanerògames –plantas amb flors visibles–. Més avall, a partir dels 15 o 20 metres, atesa la impossibilitat d'aprofitar prou l'energia solar, el regne animal passa a controlar l'espai. Si els seus representants a menys fondària viuen entre vegetals, més avall hi trobem animals amb aparença de planta.

I és que una imatge d'uns 30 metres de



Les barques tresmalleres tenen poc a veure amb els grans vaixells d'arrossegament.

profunditat ens faria errar. Coralls o gorgònies tenen l'aparença de vegetals que cobreixen les roques. Immòbils, bressolats només per les sacades del corrent, tenen tan poca aparença d'animals que fins i tot els naturalistes els varen confondre durant força temps.

Aquests animals, voltats també de companys de regne, com crustacis o peixos petits, no poden fer altra cosa que esperar l'arribada d'aliment. Per això no poden poblar sinó les zones on els corrents els porten el menjar.

El fons marí conforma tot un món, ple d'atractius. Amb flora i fauna espectacular, coves profundes, formes rocoses fantàstiques, és un poderós atractiu per als qui es veuen capaços de capbussar-se amb ampelles d'aire a l'esquena.

Tan poderós és l'atractiu i una gamma tan ampla d'activitats ofereix –la simple observació, la fotografia submarina, la pesca, en aquest cas, sense ampelles–, que la freqüentació ja és un problema per als punts més atractius del nostre fons. No n'hi ha hagut prou amb els submarinistes –entre els quals n'hi deu

haver de ben respectuosos i de no tant–, que des de fa uns anys han sorgit les embarcacions amb fons transparent i fins i tot els petits submarins, que ofereixen noves perspectives als visitants que creuen haver-ho vist ja tot.

Tanta propaganda es fa d'algunes zones per cridar l'atenció sobre la seva protecció que l'allau de gent que vol passejar per indrets tan valuosos desborda la capacitat del lloc. Fer entendre la necessitat de protegir una zona implica la conscienciació de molta gent. I tants milers de conscienciats s'acosten a visitar el lloc mereixedor de tantes campanyes de protecció que finalment potser acaben produint uns efectes contraris als que buscaven.

Com en gairebé tot, la virtut es troba al mig. Cal protegir a fi de conservar el patrimoni natural, regulant visites i activitats diverses. Cal poder gaudir d'aquests indrets, però sense que els amors extremats ens portin a l'extinció d'una flora i d'una fauna que fa mil·lenis que mena un ritme de vida molt especial.

**Xavier Duran**

Patrocinat per:

Amb el patrocini de:

**SEPAMA**  
MOPT

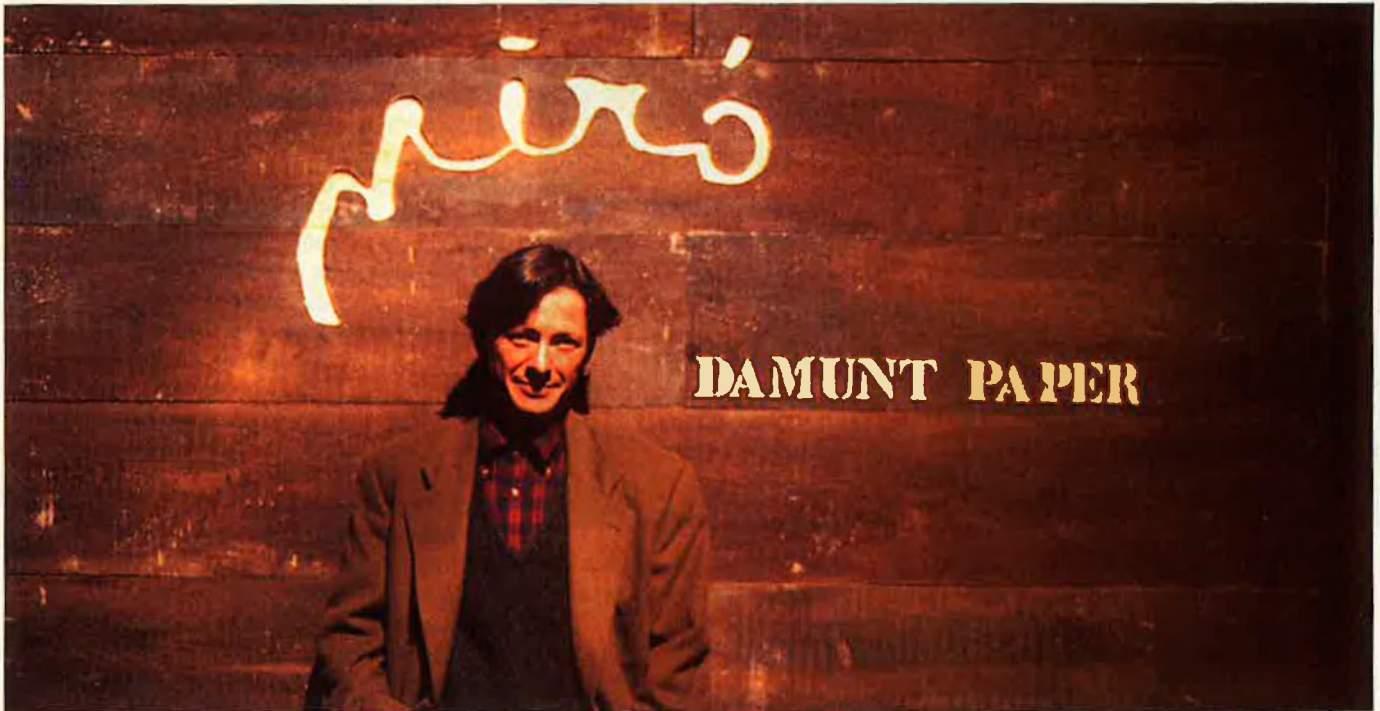


Fundació "la Caixa"

GENERALITAT VALENCIANA  
CONSELLERIA DE MEDI AMBIENT

Generalitat de Catalunya  
Departament de Medi Ambient

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca



tar la seva besnéta en el seu segon aniversari. El recorregut de l'exposició és cronològic. L'objectiu és "que l'espectador pugui veure com va anar evolucionant l'art de Miró, perquè tothom es pugui explicar el sentit de cada obra, de forma que s'entengui que tot forma part d'una evolució i que fins i tot les obres que aparentment són molt senzilles responen a un perquè". I en aquest punt de l'explicació Emili Fernández s'atura davant un quadre de 1966 sense títol que mostra tres marques de tinta xinesa fetes sobre paper Japó i explica que precisament Miró va fer aquesta obra després d'un procés llarg de meditació fruit d'una estada al Japó.

L'exposició es troba dividida en tres parts. Una, dins el mòdul de fusta enfosquida, mostra l'evolució de Miró des del començament fins els anys seixanta. Una segona recull algunes de les obres més modernes, dels anys setanta i vuitanta. I la tercera, que ocupa un mòdul situat dins del primer, mostra les *Constellations*. És l'obra més significativa de la mostra i com a tal ocupa el centre de l'exposició. Segons explica Emili Fernández Miró, "aquest és el llibre editat el 1959 per Pierre Matisse, amb el suport de l'entusiasme d'André Breton i Joan Miró, ja reconciliats. Aquestes vint-i-tres peces –de les quals només se'n reproduïxen vint-i-dues a causa de la negativa d'un propietari a cedir-ne la seva– foren concebudes i realitzades en uns moments molt tràgics i afectaren molt Miró. Les va començar l'any 1940 a Varengeville-sur-Mer, les va continuar a Palma i les enllestí el 1941 a Mont-roig (Baix Camp). És a dir, es fan en plena Segona Guerra Mundial. Llavors Miró veia com el món s'ensorrava sota el feixisme. Això l'afectà tant

**Aquesta exposició té una característica especial: el seu comissari és Emili Fernández Miró. Nét de l'artista, actualment és la persona que es dedica a vetllar pel seu extens llegat.**

que fins i tot es demanava si el deixarien tornar pintar."

**Miró i Mallorca.** Al llarg de la conversa amb Emili Fernández Miró, apareix el tema de la relació de Miró amb Mallorca. Una illa de la qual estava enamorat i on va trobar l'ansiosa tranquil·litat. "A Mallorca va passar l'època més tranquil·la. Va poder treballar com va voler. Va gaudir de la possibilitat de quedar al marge de tot. Quan va arribar-hi, tenia uns 62 anys. Era la primera vegada, després de molts anys, que tenia una veritable independència econòmica i tranquil·litat. Per primera vegada es va poder distanciar dels requeriments continus que tenia a Barcelona, Nova York o París. A Mallorca trobà per fi la tranquil·litat per poder fer feina, que era l'únic que li interessava."

Moltes vegades s'ha parlat del buit amb el qual Mallorca tractà durant molts anys Miró. El nét explica que el pintor no tenia aquesta sensació: "No, ell no tenia aquesta sensació. Quan va arribar aquí, l'any 55, ningú no sabia qui era. No és que hi hagués un buit, simplement era desconeixement. A Mallorca ningú no tenia ni idea de qui era Miró. A més, ell sempre es relacionava amb poca gent, era molt disciplinat –amb ell mateix i amb els altres– i no feia gens de vida social."

Qui no va interessar-se massa per Miró va ser el món institucional. Fernández Miró explica que "la relació institucional va arribar tardísim, més de vint anys després d'arribar a l'illa. Realment es començaren a preocupar quan Miró va dir que pensava donar el seu taller a l'Ajuntament de Palma, per estimació cap a la ciutat i a Mallorca. A partir d'aquí va ser quan

JOAN CELIA



les institucions començaren a jugar lentament en aquest tema". El retard en el reconeixement de Miró per part de les institucions, l'han compensat, d'alguna manera, posteriorment, ja que des de fa temps, i especialment amb aquest Any Miró i també amb la Fundació, "s'han implicat realment molt, molt."

**L'Any Miró.** El nét del pintor es mostra content del desenvolupament i de la projecció in-

**Dues de les 'Constellacions' de Miró i Andrée Breton. 1959.**

ternacional de la commemoració del centenari del naixement del seu avi.

Pel que fa a les activitats dutes a terme a Balears, si bé reconeix que no té una informació exhaustiva—"només puc parlar del que conec millor, com és el que s'ha fet a Barcelona, i també a Nova York"—, considera: "són una cosa senzilla amb un criteri que em sembla bastant correcte: ha rodat pels pobles, s'ha mostrat l'obra gràfica... ha tengut un caire més didàctic, inclús enfocat cap a les escoles."

El que s'ha fet fora de les Illes, ho considera excepcional: "tant Barcelona, com Madrid, com Nova York, han fet una cosa realment bestial. Han mostrat Miró des de nin fins a les èpoques més salvatges; des de les èpoques de l'assassinat de la pintura fins al Miró vell, acabat, quan ja quasi ni podia amb la mà... Vull dir que han mostrat tot el Miró, fins i tot els dibuixos de prova."

El resum no pot ser més positiu: "Amb l'Any Miró ha passat una cosa bonica. Record que quan es va fer l'exposició sobre Van Gogh, que va ser un èxit enorme, es va fer només en un lloc, en un país. En canvi Miró ha estat present arreu del món: al Japó..., ara pretenem que vagi a Xina, Àustria, Catalunya, tot Espanya... ha estat sens dubte molt universal."

Miquel Payeras

# "L'exposició és una manera molt digna de tancar l'Any Miró"

**Gudi Moragues, coordinadora de l'Any Miró a les Illes Balears, fa un balanç del que ha donat de si aquesta commemoració del centenari del naixement de l'artista.**

**Q**uina valoració fa d'aquest any d'activitats a Balears?

—La veritat és que n'estic molt satisfeta. Mai no m'hauria imaginat, quan començaren, que poguéssim arribar a fer tot el que finalment hem fet: exposicions, conferències, concerts... per totes les Illes. Realment un resum d'aquest any passat a Balears podria ser el següent: que tota aquella persona que ha volgut acostar-se a l'obra de Miró ha tengut sempre, durant tot l'any en un lloc o altre, la possibilitat de fer-ho.

—Alguna cosa deu haver quedat per fer...

—No, res en especial. Crec que realment s'ha fet tot el que s'havia previst

en un principi: 50 conferències que han tengut un gran èxit, exposicions en molts d'indrets, concerts, el CD-Rom de *Miró interactiu* elaborat per la Universitat, el qual, per cert, crec que serà degudament valorat d'aquí a uns anys quan ens adonem de la importància d'aquest suport... En fi, no, no hi res especial que hagi quedat per fer.

—A pesar del que diu, a vegades hi ha hagut la sensació que no es feien gaires coses

—És cert que hi ha hagut malentesos, perquè certa gent no ha entès què era la comissió per a la commemoració del centenari del naixement de Miró. A vegades he pogut llegir informacions que

demonstraven que qui les escrivia desconeixia el funcionament de la comissió. La comissió no ha tengut mai un presupost propi. La forma de funcionar ha estat la següent: les institucions han participat en la comissió fent-se càrrec, cadascuna d'elles, de determinades activitats, però sempre de forma coordinada. Tot el que han fet La Caixa, Sa Nostra, el Consell Insular, la Universitat, l'Ajuntament —aportant el seu ajut a la Fundació—, la mateixa Fundació i, en fi, la Conselleria, tot, absolutament tot s'ha fet amb el segell "100 anys de Miró. Illes Balears". És a dir, ho ha fet la comissió. Mai no s'ha plantejat que la comissió tingués un pressupost propi