

Temporada eterna

És pràcticament impossible fer la llista de fires i museus de temàtica particular, d'oficis o de festes singulars que es conserven, es fomenten i que sobretot s'anuncien a casa nostra. Cada any que passa n'hi ha més. Així mateix, també perquè cada cop n'hi ha més, es fa impossible de saber els espais d'interès ecològic, forestal o senzillament paisatgístic que hi ha a les nostres comarques. Espais que, malauradament, no acaben de ser sovint del tot protegits, però que cada vegada són més visitats, encara que no sé si es pot dir ben bé que cada vegada hi ha més gent que els valora. Sovint, el fet és que la gent anem a visitar-los un cop i prou. Després, també en general, volem visitar -els més incauts en diuen *conèixer*- altres territoris o altres coses. Convertides en un gran parc temàtic al servei del turisme, de l'especulació i del negoci, avui les comarques gironines -no exclusivament, és clar, però sí que amb una mica més de fidelitat que altres zones- s'assemblen cada cop més a la gent d'aquella antiga casa pairal que, com que volen fer créure encara continuen sent el que potser no van arribar a ser exactament mai, ensenyen i exhibeixen tot el que poden, tot el que els queda del seu suposat poder i de les seves admirables riqueses. Els d'aquestes comarques, però, què més ensenyarem després? Amb quin esquer entabanarem encara aquell peix que, més que alimentar-se, en un sentit metafòric, gràcies al que li mostren, el que fa de veritat, i això en un sentit ben real, és alimentar-nos? Tanquem la temporada turística un cop més. Abans, el setembre era el mes de fer balanç i plegar; ara, en canvi, és el mes en què es prova que la temporada continuï. Si no ho han fet encara, més d'un parlarà aquests dies de turisme de qualitat, de la necessitat de desestacionalitzar el turisme tant com es pugui. Aviat, amb sort a l'octubre i si no al novembre, quan els ponts i les vacances que ens acosten al Nadal ja s'ensumin, continuarem parlant de turisme, si bé concretant-ho en uns altres llocs. Anirem d'orient a ponent, per dir-ho de pressa. Sense moure'ns mai, però, del turisme. Parc temàtic per a tots els que vénen i fins i tot per als que no arriben ni a venir, els d'aquestes comarques no som també a la vegada cada cop més monotemàtics?

Xavier Cortadellas

Modest Prats (Castelló d'Empúries, 1936).



JOSEP M. OLIVERAS

Una darrera lliçó per a una primera lectura

El 29 de maig el professor Modest Prats va inaugurar la Sala de Graus de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona. L'estrena d'aquesta capella gòtica dedicada a sant Miquel coincidí amb la darrera lliçó de Modest Prats a la Universitat de Girona, «La Paraula i les paraules», que omplí a vessar una Sala de Graus disposada a escoltar les sàvies paraules del mestre.

«Estem contents de tornar a tenir el professor Modest Prats al nostre costat, de poder assistir a la seva lliçó i de poder escoltar una

vegada més les seves paraules sàvies que glossaran «La paraula i les paraules» i proclamaran, també una vegada més, la seva veneració per la Paraula i el seu amor apassionat a les paraules, per la seva doble condició de capellà i de filòleg». Amb aquesta amable introducció, expressada en un to distès, la professora Mariàngela Vilallonga va donar pas a la darrera classe del professor Modest Prats a la Universitat de Girona, pronunciada en una Sala de Graus esplèndida, plena d'autoritats, professors, exalumnes i, en definitiva, de gent que ha admirat, admira i mantindrà en el record les gesticulacions i el mestratge d'aquest eminent filòleg i amic. La nova Sala de Graus, que embolcallarà les properes

lectures de tesis doctorals, va tenir en la classe de Modest Prats una darrera lliçó que obre el camí a futurs esdeveniments acadèmics per a noves generacions d'estudiants de Lletres. Una darrera lliçó, doncs, per a unes properes lectures.

L'acte -que va incloure els discursos del degà de la Facultat de Lletres, Joan Nogué, del president del Consell Social, Jaume Casademont, i del vicerector Josep Maria Nolla, i que es va cloure amb una cantata del cor de la Universitat de Girona- va servir també per regalar a Modest Prats els dos volums de la revista *Estudi General* titulats *Miscel·lània d'homenatge a Modest Prats* (I i II; 2000-2001) i, també, un quadre original que

Domènec Fita va crear especialment per a aquest dia.

La calidesa d'un ambient en què res no fou sobrer va ser un bon punt i final per a dos esdeveniments excepcionals que s'han gestat i preparat paral·lels per tal que convergissin en un mateix acte. Que només són mereixedores de tants esforços i d'actes tan excepcionals les persones excepcionals com Modest Prats ho van deixar entreveure les paraules de Mariàngela Vilallonga, que va dir referint-s'hi: «Ha tingut sempre les paraules adequades i justes per confortar-nos, per encoratjar-nos, per guiar-nos». Donem gràcies, tots nosaltres, a aquestes Paraules.

Daniel Ferrer

Edgar Morin, l'ètica de la comprensió

El filòsof i sociòleg Edgar Morin, considerat un dels intel·lectuals més brillants del panorama europeu actual, va ocupar entre el 10 i el 14 de juny la Càtedra Ferrater Mora de Pensament Contemporani, per tal d'oferir un curs sobre «Pensament complex i ètica».

Morin, que va iniciar la seva activitat intel·lectual en la immediata postguerra, s'ha caracteritzat per la seva voluntat d'establir uns models de pensament antidogmàtics que puguin oferir una lectura transversal del món a partir de diferents camps disciplinaris. El seu principal corpus de treball ha

estat recollit en cinc volums que porten per títol *La Méthode* i on estableix un mètode per pensar el món del coneixement, de les idees o més recentment per interrogar-se —en el seu últim treball publicat— sobre la constitució de la identitat humana. A part, Morin ha publicat treballs sobre diferents àmbits disciplinaris, com ara

l'Europa contemporània, el mite de la mort, o el cinema, i fins i tot ha recollit la seva experiència vital al costat de la resistència en un text de caràcter autobiogràfic anomenat *Els meus dimonis*.

A llarg de les deu sessions que van compondre el seminari sobre «Pensament complex i ètica», Morin va intentar dur a

L'olor del llorer

Les espècies i les herbes que els bons cuiners administren amb ciència als plats que elaboren són la subtilesa del pensament transportada al menjar. Fins i tot la vianda rutinària, la ració de verdura bullida dels dies laborals amb el seu tall de carn corresponent, condimentada amb una mica de llorer o d'alfàbrega, amb un pols de pebre o un rajolí d'oli de sèsam, s'adorna delicadament amb una aroma imprecisa de terra fecunda i herbeis mentolats que regala a la boca al·lucinacions boscanyes de sàtirs, fades i fetillers. La facultat del gust ha estat indispensable en l'evolució dels humans per garantir l'accés al somni i l'esperança, o per retenir la imatge de temps millors que el vapor d'un guisat amorosit amb nyores o safrà intensifica de manera semblant com el perfum d'encens contribueix a la revelació del misteri en les celebracions de l'epifania. El sabor refinat de l'espècia, quan és distingit al paladar com una aurèola despresa en l'engrunament pastós del menjar que masteguem, com un halo de benaurança que no nodreix, però que ho és tot, que és com la bondat del sant, el coratge del soldat, la tendresa maternal, la invisible qualitat sense la qual els cossos serien esquelets sense temperament; quan la fragància de l'espècia s'allibera entre els sucus que segreguen els menjars indignes amb què tot sovint ens alimentem, la vida pren de sobte tota la seva gravetat, torna a ser aquella experiència necessària que meravella conèixer encara que costi tantes penes i treballs.

El gaudi de tot allò que ens passa a vegades depèn d'apreciacions tan subtils i senzilles com les que procura a l'olfacte l'olor de llorer que escampa un sofregit. Potser per això ens agrada tant ser convidats a sopar a casa dels altres, perquè ens ofereixin condiments insòlits però apropiats, que sorprenguin el gust, que se'ns desconeguin a la boca, i que al mateix temps la satisfacin, com fan les bones amistats. Per això, també, sentim una decepció inexplicable quan a la taula d'un altre reconeixem sabors idèntics als que preparem a casa, com si confiant a celebrar la novetat, la descoberta, l'aprenentatge, haguéssim trobat la tristesa de què fugíem amagada en una cuina inesperadament consanguínia. S'entén que la gent tingui cada cop més tirada a la gastronomia que recorre al picant i l'acidesa, als contrastos forts de mel i sal, a l'altermança de textures cremoses i crostes cruixents; a la cuina elaborada amb sobresalts i efectismes astuts, una cuina exòtica que promet l'assalt a una vida trepidant. Ara ja no se'n fa prou, amb la humil fulla de llorer, amb la petita felicitat de retrobar el bosc entre les dents.

Eva Vázquez