

Afinant

La música a Sóller a finals del XIX i principis del XX (IV)

Avui toca parlar de la música de cambra que escoltaven els sollerics en aquella època analitzada.

De tots els instruments catalogats aquests vint-i-cinc anys de recerca, l'instrument-rei és el piano. Avui en dia, a no poques cases solleriques hi ha un piano, quasi sempre d'un familiar proper i que coincideixen cronològicament d'aquesta època esmentada.

Les dones eren les que solien aprendre a tocar-lo; estam parlant de gent de classe alta i burgesa amb moments ociosos.

El repertori era fonamentalment romàntic

(de l'època

Romàntica s'entén).

L'estètica era 'de

saló' o 'salonier'

(intimista, propera i

composta per tocar

en espais

reduïts). També s'ha

de dir que la

qualitat del

repertori escrit no

sempre era de

primera.

La música barroca

era pràcticament

inexistent als

recitals. Del pre-

clasicisme o del

classicisme, poca

cosa. Referent a la

música 'pura' (la

que no està

supeditada o

inspirada en un

text), aquesta no

s'escoltava o

interpretava. Per

exemple, la música

de Beethoven arribà tard a Mallorca i només

es coneixia en petits cercles d'iniciats. La de

Chopin s'interpretava bastant, Weber, Verdi

(adaptat) són noms que és repeteixen molt,

el noruec Grieg era molt popular.

Músics com Antoni Torrandell, Miquel

Tortell i Antoni Noguera crearen música de

gran qualitat, sense res a envejar, per

exemple, a Schumann o Mendelssohn en

algunes obres.

Trobo a faltar música francesa de l'època,

sobre tot per la connexió directe de Sóller

amb el país veïnat. Aquest desfase musical

reflecteix l'endarreriment que hi havia en

aquesta matèria. Un apunt: Debussy, que ja

tenia 40 l'any 1902, havia compost algunes

obres mestres pianístiques, com la Suite

Bergamasque i, entre 1903 a 1907,

Estampes, Images, Masques... de tot això

res de res per aquí.

La música vocal amb acompanyament

pianístic era un èxit assegurat, sobretot amb

repertori de fragments i transcripcions

d'òperes i sarsueles, com ja hem mencionat

en articles anteriors. Del lied (cançó

acompanyada normalment amb piano)

alemany no se'n parla.

El segon instrument més interpretat era el

violí. A la gent li agradava molt el caire

virtuosístic d'aquest popular instrument, a la

manera de Paganini (fundador de l'escola

moderna violinística) i de Sarasate, el seu equivalent espanyol. També aquests recitals no escapen de la lírica, del nacionalisme musical espanyol i centre-europeu.

La guitarra era un instrument molt estimat a

l'igual que els compositors-guitarristes com

Sor, Aguado i Tàrraga (recordant què vingué

a tocar a La Defensora l'any 1882, amb

molt poca assistència de públic). Aquest

popular cordòfon representava (encara avui)

Andalusia, i com ja sabem, el gust musical

de l'època era o provenia sobretot del sud i

del centre peninsular, malgrat l'influència

catalana fos important, sobretot en el

repertori coral i

també, és clar,

Itàlia, pàtria de

l'Òpera.

El famós

guitarrista,

pedagog i

compositor

mallorquí

Bartomeu

Calatayud ja

començava a

destacar.

Altres

formacions

cambrístiques

eren

combinacions

amb guitarres,

bandúrries i

llaüts. Així com

flautes, acordions

i violins, sobretot

per fer serenates

per la festivitat

de les Verges i

per celebrar

onomàstiques

vàries.

Parlant del violí, en aquella època hi havia

una nineta prodigi que el tocava molt bé. El

seu nom era Cristeta Goñi, filla d'Eladio

Goñi, que fou director de la banda de

música de Sóller, durant uns anys.

Inicialment "L'Etoile de Nice" (debutant a

la ciutat francesa als 8 anys) i posteriorment

"La Pequeña Sarasate" que era el seu nom

artístic, tocà a La Defensora un ambiciós i

diffícil recital per a violí i piano a l'octubre

de 1907, tenia 9 anys. Pocs anys més tard,

fent una gira americana, arribà a tocar al

Carnegie Hall de Nova York i gravà

algunes obres -publicades l'any 1913- per la

casa Columbia Records, quasi res!!! Però la

vertadera sorpresa és que el material està

digitalitzat i circula per internet. Anau al

Youtube i posau el seu nom al cercador,

obriu "Aubade (d'Ambrosio)" a part

d'escoltar-la, veureu algunes imatges d'ella.

El so presenta molta "fritanga" però es

deixa escoltar el seu art, no podem demanar

molt més a una gravació de 1912.

No sé a vosaltres però

aquesta "exhumació"

musical em va emocionar

molt!

Fins la propera vegada.

Jeroni Rullan



Parlem de cuina

Fruites, la satisfacció de l'estiu (I) i un magret d'ànec amb pomes

Dolça, sucosa, refrescant, nutritiva, font de salut, fins i tot decorativa i tal vegada sensual. Crec que no hi ha molts de plaers comparables al de menjar-se una bona i sucosa fruita en plena calor de l'estiu, i més aquesta setmana que hem fregat els 39°C alguna vegada.

Més de 70 segles d'història ens acompanyen amb les fruites, ja que des dels nostres avantpassats, allà cap al Neolític, ja coneixien i s'alimentaven amb les fruites. Fins als nostres dies, la fruita sempre ha estat present en totes les dietes arreu del món.

Innumerables són les narracions que donen bona fe d'aquest fet, des de la Bíblia a les bacanals

romanes, on sempre la fruita ha ocupat un dels escalons més alts dins l'escala del menjar i social.

I és que cap altre aliment ens aporta més beneficis de manera directa que la fruita.

Les seves qualitats organolèptiques no es veuen minvades durant els processos de cocció a que les podem sotmetre, a diferència d'altres productes que en aquest processos veuen minvada la seva quantitat de nutrients, tals com vitamines, minerals, fibra o sucre. Les fruites, en canvi, els mantenen i queden intactes per a poder ser correctament assimilats per l'organisme.

Així que tant crues com cuites les fruites són tant apetitoses com necessàries pel nostre correcte funcionament corporal.

A la composició de les fruites són abundants

les sals minerals com calci, sodi, potassi,

fòsfor i ferro. Evidentment també és

significatiu el contingut en fibra i les

vitamines. Tot això junt fa que les fruites

siguin especialment valorades pels experts

en nutrició, i en conseqüència, altament

recomanables per a gaudir de bona salut.

La fruita està composta principalment

d'aigua, amb uns continguts que oscil·len

entre el 80 i el 85%, però la que en té més i

amb diferència és sens dubte la síndria amb

un 91%, seguida molt de prop per la fraula,

la llimona, el poncir i els melicotons.

L'altre component més important, en

quantitat, que ens aporten les fruites és el

sucres: hidrats de carboni com la sacarosa,

fructosa, glucosa i levulosa que ens aporten

energia i en forma de calories, que el nostre

cos cremarà per a poder funcionar. Aquest

component es troba dins la fruita en uns

percentatges d'un ventall del 5 a 20% ,

sempre en funció del tipus de fruita i des

grau de maduració d'aquesta. Les que

aporten més sucre són els plàtans, el raïm i

les figues; però no hem d'oblidar les

nectarines o les cireres que pel que fa a

sucres la seva proporció és semblant a les

altres abans citades. Però els reis dels sucres

són els nispros amb uns continguts de sucre

que superen el 23%.

La resta de components de les fruites, i no



menys importants, són les vitamines A (albercocs, caqui, meló i melicotó); la vitamina C (kiwi, cítrics, fraules); vitamina E (gerds, advocats, mango) i algunes del grup B (advocats i xirimoia).

No podríem acabar de parlar de la fruita sense fer un petit repàs a la fibra, que si bé no té un gran valor nutricional, sí que compleix una funció primordial: regula el trànsit intestinal, a la vegada que redueix la sacietat sense quasi aportar calories. I pel que fa al greixos, si exceptuem els advocats, la seva presència a les fruites és mínima. Abans d'acabar, dues curiositats del món de la fruita:

- Sabíeu que... les magranes eren el símbol de la fecunditat a l'antiga Grècia?

- Sabíeu que ... el suc de poma mesclat amb el de raïm negre ajuda a combatre la congestió nasal?

- Sabíeu que... el suc de fruites s'ha de consumir tot d'una d'haver-ne extret i si l'hem de guardar l'hem de mantenir dins un recipient hermètic; sense deixar massa espai entre el suc i la tapadora, o sigui omplert al ras.

Magret d'ànec amb salsa moscatell i bolles de poma

Ingredients: 1 magret d'ànec; un rajolí d'oli; 1 poma; 1 copa de moscatell; sal; pebre negre i un tassó de salsa espanyola.

Elaboració: Daurar el magret sencer i salpebrat en un sauté amb una mica d'oli i reservar. En un sauté, reduir una mica el moscatell, afegir la salsa espanyola i les boletes fetes de poma i deixar coure un minut. Mentre la salsa s'acaba de fer, tallar el magret a primes làmines, col·locar-les sobre un plat o una placa, tirar-hi la salsa a el moscatell rectificada de sal, guarnir i servir ben calent.

Així que ja ho sabeu, consumiu fruita que és sinònim de salut. Fins la setmana que ve, que seguirem amb les fruites.

Juan A. Fernández

