

Col·laboració

Sant Antoni, temps de gloses i focs

Un pic passat Nadal, comencen els foguerons de Sant Antoni, i per tant toca deixar enrere les nades, per començar a cantar dues gloses:

Cançonetes de picat
jo en cantaria dos mil;
jo les duc dins sa butxaca
enfilades per un fil.



Com en realitat antigament els foguerons eren un tipus de celebracions que facilitaven el contacte entre les fadrines i els fadrins, no és difícil trobar moltes gloses de picat, emprades tant per intentar atreure l'atenció, o bé per retreure tot tipus de fets, aprofitant que tothom escoltava. De ben segur no era difícil escoltar gloses destinades a atreure l'atenció de l'estimat o estimada:

Margalides he cercades
per voreres i camins,
emperò no n'he trobades,
com ses que hi ha aquí dedins.

Però és clar que no tot és tirar floretes i depèn molt de la receptivitat de la persona que sigui diana de tals paraules, i per tant corrien el risc de rebre una contestació com aqueixa que els pugués deixar muts:

Cantau, cantau, estimat!
Cantau, i cobrereu fama,
perquè un ase com brama,
camina més aviat.

Però evidentment airejar a algú públicament també pot conduir a contestacions molt diverses. El més divertit de les cançons populars és veure la rapidesa mental dels glosadors, que ben aviat saben trobar una contestació adient per defensar-se:

Ja sé que m'has avorrida,
m'has tirada a sa paret.
En tenc un de milloret
que amb paumes d'or m'ha acoïda.

Però també pot passar tot el contrari, que com a gran glosador i cantador atregui l'atenció de qui cerca, i possiblement de moltes altres, podent complicar la situació de tal forma, que el glosador al final s'hagués estimat més quedar callat:

Ja no tornaré sonar
Es guitarró amb dues primes,
perquè vaig enamorar
setanta-dues fadrines.

També hi ha la possibilitat que tothom opini del tema, i cada un digui la seva sigui o no l'assumpte de la seva conveniència, i cregui que ha d'aportar més informació sobre el tema:

Alerta a ses enflocades!
Mirau-vos-hi bé, fadrins,
perquè ses cases pintades

solen caure per dedins.

O que senzillament la gent aprofiti per introduir informació que cregui que és important conèixer, encara que s'hagi intentat dur d'amagat:

Catalina, ¿El t'has mirat?
Saps que a n'és de galant es jove!
Però té es llevat que tova
a un altre lloc posat.

I com per tot, no sempre el que es diu vol dir el mateix que haurien de significar les paraules segons el diccionari:

Com prou les ha festejades,
queda burlat un fadrí,
perquè elles donen es sí
que, en entendre-ho en llatí,
vol dir no dos-mil vegades.

I encara que les proposicions fetes agradin a les dues parts, un fogueró és un bon lloc per agafar-ho tot de broma, i aprofitar per donar un petit susto, i al final riure un poc:

-Deixa'm tocar, Montserrat,
sa creu que dus en es coll.
-Toca-la. No ets tot sol:
altres ja la m'han tocada.
-¿Me vols dir qui l'ha tocada,
que no siga jo es primer?
-S'argenter, quan la va fer;
Mon pare, quan la m' dugué,
i jo, quan la m'he posada.

Ja per acabar, dir que totes aquestes gloses han estat tretes del "Cançoner popular de Mallorca" del pare Ginard, i dir que :

Sa darrera , i he acabat,
no me'n sentireu dir altra.
Si he feta alguna falta,
tot me sia perdonat.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

Avui va de gloses i sopes (I)

Cada any per aquestes festes de Sant Antoni i Sant Sebastià us solc donar alguna recepta d'espigada, coca o plat típic d'aquestes festivitats. No obstant avui, i com que Sant Antoni i Sant Sebastià també ens conviden a gaudir de la música tradicional, les ximbombes i els glosadors, avui us vull deixar unes gloses per acompanyar les torrades i focs que aquest dies omplen la nostra vall. Presentar-vos aquestes gloses és un goig per mi, ja que es tracta d'una glosa del meu conco padrí Biel Vila Ripoll i la rèplica que li va fer el conco Biel Vila Castañer l'estiu de 1999. Agrair a la meva cosina Aina que me les fes arribar.

Com que amb dues gloses no hi caben en aquesta secció setmanal, us convido a seguir la seva lectura la setmana que ve en aquestes mateixes pàgines.

A SES SOPES MALLORQUINES – Biel Vila Ripoll.

Tant m'és sopes escalades
com menjar-les-me bullides.

Que mai faltin ses olives,
tant senceres com trencades,
mes... si aquestes estan mesclades,
salades i preparades,
i amb qualque una de pansida.

Amb pebre verd i granat
o amb pebre de cirereta,
i si es pebre és de banyeta
quedaràs més saciat.

Si ses sopes són bullides
que avui no t'has acabades,
el sendemà reescalfades,
amb un poc d'oli brufades,
com si fossin escaldines.

De mans papals consagrades!
De mans papals beneïdes!

Són ses sopes escaldades
tant bones com ses bullides,
més...si estan sofregides
i amb verdures ben tapades.

Que no te venguí de nup;
t'ho dic perquè a mi m'ha passat,
que trobes a n'és cul d'es plat
un ou mesclat amb so brou.

I quant s'ou t'hagis passat
si et queda damunt es pebre,
com que es pebre és tant pesat
vols que te diga es meu sabre
en que sia un disbarat?

- amb un tassó de vi negre te quedarà
anegat-

També faria pardal
no tenir a ses meves llistes
ses sopes que les dic "mixtes"
que mos fan a l'Hospital:

De peix, sopes hi ha també,
i han d'esser brouoses,
més si tens damunt ses sopes
es peix que li diuen "roquer".

També vull tenir per punt
haver-ne menjat d'al·lot.
Són sopes de xarigot



amb sucre rotge per damunt.

Unes altres també n'hi ha
i es meu fill Joan m'ha dit

Que si en menjava "el Madrid"

No estaria aquí on esta.

Així m'ho contà s'al·lot

i com que és del "Barça" m'ha dit:

-també hi ha sopes de brou

fetes amb un tros de xot

gras i un tros de "felsit".

Biel Vila Ripoll, nasqué l'any de 1912 a

Valldemossa, fill de Biel Vila Mercant i

Francisca Ripoll Estarás. Foren 5 germans i

el hi deien de can Caló. Biel Vila Ripoll fou

glosador i col·laborador d'aquest diari,

xeremier fent colla amb Pere Coc que

tocava es flabiol (veure foto article), músic

(saxo) de la banda municipal i guitarra amb

el grup dels Dansadors de la Vall d'Or.

I per acabar aquest article, aquí us deixo una

recepta de sopes que me donà en Joan Palou

d'es Canyís.

Ingredients: col, espinacs o bledes, colflori,

tomàtiga, ceba, pebre verd i pebre vermell,

pebre bord dolç, mongetes, faves i pèsols,

julivert, oli d'oliva, sal i pa de sopes.

Elaboració: netejau i tallau totes les

verdures a juliana o *brunoise* segons tipus.

Començau a fer el sofregit amb el següent

ordre: pebres, ceba, porro i ceba tendra. Un

cop el sofregit tengui bon color afegirem

una cullerada grossa de pebre bo dolç, tot

seguit la tomàtiga picada i la resta de

verdures. Un poc d'aigua fins que tapi i ho

deixarem coure uns 15 minuts a foc fluix.

Coure afegint sal i pebre bo segons avanci la

cocción. Un cop cuita tota la verdura,

preparau una greixonera amb un llit de pa,

espolvorejat amb un picadillo i regat amb oli

d'oliva. Escaldau i deixau coure uns minuts.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix

d'aquí a 7 dies amb més sopes i més

glosses.

Juan A. Fernández

