

Afinant

La música a Sóller a finals de segle XIX i principis del XX (II)

Un altre pilar musical què es feia a Sóller (i per tot arreu del país) en aquell temps era la música religiosa i para-litúrgica, aquesta darrera d'origen teatral.

De tots és ben sabut de la importància i influència de la religió fins fa poc. Aquest tipus de música era l'oportunitat més bona pel poble de participar directament, no només com a oients. Per cantar als actes religiosos no feia (fa) falta saber música. Aquestes celebracions litúrgiques eren nombroses, a diari i a diverses hores, així com les celebracions extraordinàries amb festes que avui en dia han desaparegut. Es cantava "a capella" (sense

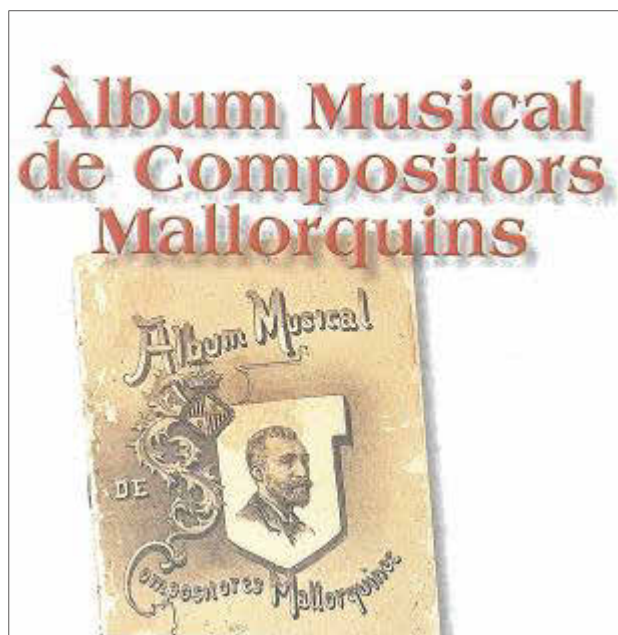
treient-los fora de l'edifici de l'església. Dins l'àmbit para-religiós en destaquen dos: la famosa "Sa Sibil.la", cantada com és ben sabut a les "matines" del 24 de desembre; i la nadalenca també, "Adoració dels Reis", què és un cas típic de teatre para-litúrgic desterrat a fer-se a fora del temple. Com a anècdota, es va arribar a interpretar a la plaça de toros sollerica i, a més, fora de temps!

Referent a la música coral/vocal laica, els orfeons i cors eren molt comuns a l'àmbit de parla catalana, recordant aquí la influència d'Anselm Clavé, gran impulsor del fenòmen coral, creador de societats

musicals amb finalitats humanístiques i igualitàries, i creador d'obres per aquests col·lectius. Sóller no s'escapà d'aquesta influència. Els compositors balears componien moltes obres per cors i orfeons. En aquests anys hi trobam, entre altres: "Orfeón Republicano Sollerense" i "Orfeón de La Defensora".

Als cors hi predominaven les dones. Hi solia haver manca d'homes, principalment per causes laborals i altres com anar a fer el servei militar, o bé per vergonya (actualment ho veïem molt en el cas del ball de bot: molt de nins, en tombar l'edat deixen el ball per aquest motiu).

Els infants també cantaven formant grupets a les escoles,



acompanyament instrumental, només veu), també acompanyat per orgue o harmònim, a vegades amb cordes: es sap que a l'orquestra de Sant Bartomeu hi havia violins i contrabaixos, i que tocaven conjuntament amb l'harmònim.

A més de les músiques que s'estrenaven, cosa que el setmanari menciona, cada dia a l'haver misses, sempre es cantaven himnes i cançons, freqüentment en forma de Cant Gregorià, Te Deums, Kiries, Oficis de les Hores, Motets, Himnes, Salms...

Els compositors més nombrosos en aquests 25 anys de premsa local analitzada eren: Palestrina (el més antic datat), Tomás Luis de Victòria, Allegri, Mozart, Mercadante (el més nomenat o sigui, el més popular), Rossini, Aulí, entre altres.

El poble cantava monòdicament, és a dir, tothom feia la mateixa veu.

L'organista era el mestre de l'orquestra de la parròquia i també componia. Eren persones, aquests mestres, amb formació musical de qualitat i amb molta influència a la vida musical del poble i fora d'ell. També solien improvisar música des de l'orgue i incorporar melodies populars que no eren de l'àmbit religiós.

Les altres esglésies i convents de la nostra Vall també tenien músics i petits cors. A vegades sorgien problemes que afectaven a la música, a través de manifestos què provenien del bisbat, de la batllia o de la mateixa Roma, prohibint actes musicals o

participant a vetllades, recitals, fent intervencions a òperes i sarsueles, com també en obretes escrites per a ells. Autors interpretats tenim, entre altres, a Clavé, Marquès, Noguera, Tortell, poesies musicades de Becquer i Verdguer.

Els "hit parade" més interpretats eren (i són, no han perdut gens de vigència actualment) "S'Estrella de s'Auba" de Tortell, "Flors de Maig" de Clavé i "El Rossinyol" de Mas i Serracont. Sempre han format part de les corals mallorquines.

Els textos en català guanyen en quantitat als de llengua castellana i italiana.

Un disc indispensable per qualsevol interessat amb la nostra cultura seria l'"Àlbum Musical de Compositors Mallorquins", segell "Ona Digital", sèrie Clàssics. OD CD-101.

Aquest aplec d'obres fou editat originalment entre el 1892 i 1894, i a la portada es pot veure l'efígie d'Antoni Maura. Possiblement un homenatge amb dedicatòria incluída a la contraportada, o un acte d'agraïment al seu suport (possiblement monetari). Aquest cd està interpretat per bons i coneguts músics de l'Illa. Les obres són, majoritàriament, per a veu i piano; hi podem trobar-hi la nadalenca "La Sibil.la", amb un arranament d'orgue.

Jeroni Rullan



Parlem de cuina



Cuina a la fresca: enciams

Si haguéssim de destriar una sola hortalissa per a definir la cuina estiuenca, sens dubte serien les lletugues. Fresques, saboroses, amb un toc àcid, que combinen amb tot, nutritives i ben divertides.

Des del saborós enciam romà fins a la delicada fulla de roure, passant per l'escarola, endívia, rúcola, cicorino, radicchio, lollo rosso, xina, roure, iceberg, romana, rissada, batàvia ... I així podríem seguir fins a omplir un ventall tan ampli que no l'acabaríem en tot l'estiu. Si bé és cert que avui en dia es poden comprar durant tot l'any, és a l'estiu quant són més saboroses i fan més ganes de consumir. Fa un mes i poc vaig sembrar-ne un bon assortiment i ara tenim lletuga fresca cada dia. Us ho recomano, són bones se 'cuidar' i són molt agràides. A nivell comercial i d'ús es poden dividir en dos grans grups atenent a la duresa de les seves fulles: enciams de fulla dura i de fulla tendra.

Enciams de fulla dura

Romana: A l'enciam romana també se'l coneix com enciam orelluda o orel·la de mul. És la varietat més comuna i comercialitzada (l'enciam de tota la vida) i el trobem en els mercats durant tot l'any, i molt econòmic. Potser és per això que és una de les preferides per tothom. Es caracteritza per no formar cabdell, posseir fulles allargades i un accentuat nervi central. Les seves fulles són dures i té un gust lleugerament amarg, sobretot el nervi central que si és tendre es pot consumir. És una gran opció per preparar la famosa amanida Cèsar.

Escarola: És escoltar o llegir escarola i imaginar aquesta gran (per mida) hortalissa de fulles arissades, de color verd clar tirant a groc. No obstant això no hi ha una sola escarola, encara que aquesta sigui la més comuna. N'hi ha de dos tipus: la de fulla arissada i la de fulla llisa o escarola francesa. Diferents en aparença, però no en sabor ja que totes dues són lleugerament picants i amargues. En aquest cas la temporada pròpia de l'escarola és l'època d'hivern. L'escarola aporta sabor i cos a les amanides i marida molt bé amb vinagretes suaus i fruites o altres aliments dolços.

Radicchio o xicoira vermella: El radicchio és també conegut com xicoira vermella o enciam italiana, nom que se li atorga pel seu origen. Té fulles vermelles dures, cruixents i lleugerament amargues, és molt valorada per les seves propietats digestives. Igual que ocorre amb l'escarola, suporta molt bé les vinagretes. Es conrea tot l'any, però el seus millors moments són la primavera i la tardor. No convé consumir tal qual ja que té un sabor molt fort.

Enciams de fulla tendra

Trocadero: L'enciam trocadero és de fulles molt tendres, fines, de textura mantegosa i color verd fosc intens. Es disposen en un cabdell de forma arrodonida i el seu sabor és intens. També se l'anomena enciam francès. Per la seva delicadesa combina bé amb amaniments suaus, és un enciam ideal per preparar amanides orientals o tropicals. Combina bé amb fruits secs, bacallà, gambes, pollastre, entre d'altres.

Batàvia: L'enciam Batàvia creix en forma de cabdell obert, amb fulles ondulades i arissades en forma de rosa. Les fulles de l'enciam Batàvia són de color verd intens amb les puntes vermelloses o marró. El seu sabor és lleugerament àcid. És un enciam molt saborós i de textura semi cruixent. Un punt en contra és que s'oxida amb facilitat, així que convé consumir-la amb rapidesa un cop recol·lectada. Combina molt bé amb fruites i sabors agreuolços.

Enciam fulla de roure: Té sabor dolç i fulles tendres, fines i cruixents, molt vistoses. L'hi cau bé els adobs lleugers, les fruites i els formatges frescs. L'enciam fulla de roure té les fulles ondulades i de tonalitats que van de verd a marró. El seu millor moment és el final de la primavera i l'estiu. Aporta volum i color a les amanides i és perfecte per combinar amb altres enciams i amb vinagretes lleugeres, fruites i formatges frescos.

Lollo rosso: Un altre enciam d'origen italià, d'intens color vermellós i fulles molt arissades a les seves vores que la fan especialment atractiva al plat. Se sol utilitzar en amanida per si sola o mesclada amb altres tipus d'enciam. Té un gust lleugerament amarg i és molt recomanable per a aquells que tinguin digestions lentes i pesades. La seva millor època són els mesos posteriors a l'estiu.

I no podem xerrar d'enciams i no posar-hi alguna vinagreta. Aquí teniu dues idees saboroses:

Vinagreta de gerds: 40 cl d'oli d'oliva; 5 cl de vinagre de gerds; 7 cl de vinagre de vi; 1 cullerada de mostassa; 10 grams de sal; 1/2 cullerada de cafè de pebre bo negre en pols.
Vinagreta de Xerès: 40 cl d'oli d'oliva; 5 cl de vinagre de xerès; 7 cl de vinagre de vi; 1 cullerada sopera de mostassa; 10 grams de sal; 1/2 cullerada de cafè de pebre bo negre en pols.

Elaboració: Emulsionau bé tots els ingredients i serviu.

Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

