

Si pens és perquè visc

## Els Sons de la Terra

Igual que els meus amics i companys de secció, Pedro Andreo i Ramon Colom, voldria també parlar dels extraterrestres. En principi, un tema un poc estrany en aquesta columna.

Un record molt bonic que conservo és el del primer llibre que em vaig comprar. Era a Sóller i la tenda era la Llibreria Calabruix. Aquesta mítica (i plorada) botiga, al principi no estava al carrer de Sa Lluna, sinó al carrer de Sa Mar, devora el cap de cantó de la Romaguera, just devora on estava la tenda i també jugueteria de Ca'n Cabot. Idò bé, el llibre en qüestió era «Cosmos», de l'astrofísic i gran comunicador Carl Sagan, basat en una de les millors sèries de divulgació científica de la història de la televisió. Era l'any 1982 i em costà 1600 pessetes.

L'autor -un dels impulsors- ens parla d'un projecte ben curiós: l'any 1977 es varen enviar dues naus interestel·lars -Voyager I i la Voyager II- amb la idea que si algun dia, una avançada civilització extraterrestre les interceptàs i pogués traduir els seus continguts, tendrien una detallada informació de la vida a la Terra i un compendi de la nostra civilització. Una de les formes de fer-ho fou a través del llenguatge matemàtic i simbòlic, amb fotografies, esquemes i (ara ja cream una connexió amb aquesta secció) la música i sons.

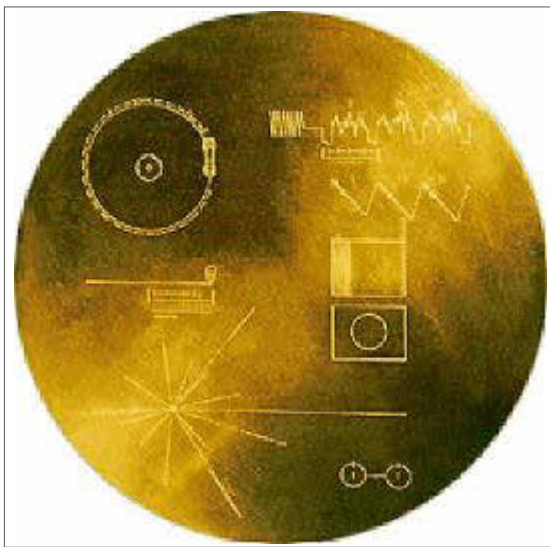
Ho feren elaborant un disc de coure banyat amb or, amb àudios i vídeos, tipus vinil, tot ple d'informació. El disc (realment dos, un a cada nau-sonda) el titularen «The Sounds of the Earth».

Entre aquesta informació es troben salutacions en 56 idiomes, entre ells dialectes i llengües antigues i mortes (grec clàssic, llatí, arameu, llengua hitita...). També una salutació especial des de l'ONU i del president dels EUA.

En una altra part del disc, hi ha gravat sons diversos: sorolls d'animals (càntics de balena entre ells), batecs del cor i altres signes vitals, besades, rialles, renous de màquines, vehicles, motors, el codi Morse, etc.

També hi ha imatges d'ones cerebrals, anatomia humana, tot tipus de codis, paràmetres, fotos de gairebé tots els aspectes de la vida terrestre. Referent a la música (ara sí!), estan gravades unes seleccions musicals de tot el món. Fent una classificació hi trobam: Músiques tradicionals/ètniques: incloent música d'Indonèsia, a través de la formació típica d'allà, anomenada Gamelàn, formada per instruments percutits, tant de membrana com metal·lòfons. També música japonesa, a través de la flauta de canya (similar a la flauta travessera antiga o «transverso» i que normalment es toca sola). Xina està representada per un instrument cordòfon anomenat guqin, similar a la cítara. Hi ha càntics dels indis Navajos, gaites i música coral russes, zamfonyes i tambors peruans, flautes de les Illes Salomon, percussió de el Senegal, càntics búlgars, de pigmeus i d'aborígens d' Austràlia, músiques de l'Índia (Ragas) i de Mèxic (amb els seus mariachis).

Si ens referim a la música clàssica, el país



més representat és Alemanya (si parlem tant de compositors com dels seus intèrprets) amb la música del gran Johann Sebastian Bach (amb un moviment del Concert n.2 de Brandenburg, una dansa de les «Sonates i Partitas per a violí sol», i el primer «preludi i fuga en Do Major» de «El Clave Bien Temperado», 1r llibre).

Tenim també exemples de música antiga anglesa, amb danses del Renaixement i Barroc (pavanes, gallardes).

També la famosa ària de la Reina de la Nit, de l'òpera «La Flauta Màgica» de Mozart; el primer moviment de la 5a Simfonia i un fragment d'un quartet de corda, ambdós de Beethoven.

Es pot escolar la «Dansa dels sacrificis» de «La Consagració de la Primavera» (obra molt revolucionària i fonamental a la Història de la Música) del rus Igor Stravinsky i dirigida per ell mateix. Les músiques modernes estan representades pel Blues -interpretat per Blind Willie Johnson-, el Rock'n Roll: amb el famós «Johnny B. Goode» (de Marty McFly, perdò, Chuck Berry!) i pel Jazz, amb la peça «Melancholy Blues» de Louis Armstrong. Sagan va fer el possible per incloure la cançó dels Beatles «Here Comes the Sun», de l'àlbum «Abbey Road», però el segell discogràfic EMI no ho va permetre.

El CD amb la música del programa Cosmos està exhaurit, però està al YouTube. La part incòmoda és que no està separat per pistes i això fa que sigui incòmoda la seva escolta. Us recomano que escolteu música de Vángelis, present a la sèrie «Cosmos» (en l'època en la qual la música electrònica tenia molta més qualitat); música interpretada per la flauta shakuhachi; tampoc us perdeu com sona l'interessant gamelan de Bali; cercau una peça -feta amb sintetitzadors i què surt a «Cosmos»- del japonès Tomita, titulada «A Sea named Solaris» inspirada en música de Bach. Els continguts musicals del disc d'or també es troben al YouTube, cercau «Voyager's Golden Record».

Només esper que aquestes pioneres naus Voyager, autèntiques «botelles amb missatge», tirades a la mar còsmica, arribin a bon port algun dia (i que no ens jutgin molt severament!).

Jeroni Rullan



Parlem de cuina

## Preparant el Nadal (i IV). Aperitius per a les Festes

Hem arribat al darrer dissabte de desembre, i ja hem deixat enrere Nit de Nadal, Nadal i la Segona Festa. Però si pensàveu que la tortura gastronòmica ja havia acabat, us recordo que encara ens queden "oficialment" dia 31, dia 1 i dia 6. Així que ja podeu afuixar-vos un forat més del cinturó que això continua. Perquè les festes i corresponents àpats que ara arriben no sigui menys que les passades, us deixo algunes idees d'aperitius per a posar ben guapes les vostres taules.



### Olives farcides de formatge maonès amb confitura de sobrassada

Ingredients: Mel, sobrassada de Sóller, oli d'oliva verge, sal i pebre, algunes fines herbes, un bocí de formatge maonès i les olives (verdes o negres) sense pinyols.  
Elaboració: En una paella ofegarem la sobrassada i la mel, fins que la pasta resultant es confiti. Li afegirem una mica d'oli d'oliva per suavitzar la textura. Vigilar que la sobrassada no se'ns cremi, ja que el pebre vermell és una mica delicat. Després triturarem aquesta salsa i la passarem per un colador si cal. Retirarem els ossos a les olives i les omplirem amb daus de formatge tendre maonès. Muntarem el plat amb les olives amb salsa, daus de formatge i Olivelitas que li aportaran un toc cruixent a l'elaboració. Decorarem amb un brot de farigola, alfàbrega o una altra herba aromàtica fresca.

### Pop a la vinagreta

Ingredients: Un pop ben cuit, ceba, pebre verd, oli d'oliva, vinagre i sal.  
Elaboració: Tallau la verdura ben petita i la trempau juntament amb el pop.

### Gambes amb gavardina

Feis una pasteta amb farina, sal un poc de llevat i aigua amb gas. Pelau les gambes, assaoneu-les, passau-les per la pasteta i fregiu-les dins abundant oli calent.

### Pastís de formatge de cabra i fines herbes

Ingredients: formatge de cabra fresc, fines herbes picades, tòfona picada, pastanagues cuinats i tallades a daus, un poc de gelatina (2 làmines de gelatina de coa de peix dissoltes dins ½ dl. d'aigua) pa de motlle, sal i pebre bo.  
Elaboració: Mesclau el formatge amb la tòfona, la gelatina, la pastanaga i les fines herbes, posau-ho bé de sal i deixau dins la gelera 24 hores. Passat aquest temps tallau el formatge, disposau-lo sobre el pa torrat i decorau amb fines herbes.

### Xampinyons farcits de gambes

Ingredients: Xampinyons una mica grossos. Gambetes petites. All i julivert. Sal i oli.  
Preparació: Pelam els xampinyons i els tallam el peu, els posam dins una safata per anar al forn, els regam amb un rajolí d'oli i tot seguit els courem fins que quedin tous. Mentrestant, en una paella amb una mica d'oli

enrossirem els alls, el julivert i les gambetes per a preparar el farcit. N'hi haurà prou amb uns quants tombs i estarem atents per a traure-ho de seguida perquè no ha de quedar massa cuit.

Traiem els xampinyons del forn. Posem aquest farcit dins el capell del bolet i ja els tenim a punt de menjar. Els podeu tenir fets i a l'hora de servir-los els doneu un cop de forn.

### Saquets de salmó i anous

Ingredients: 1 parell de crepes, 200 g de salmó fumat, 100 g de formatge brie, 100 g de dàtils sense os, 100 g de nous, 1 ou batut.  
Elaboració: Preescalfar el forn a 200 °C. Picar les nous i els dàtils en brunoise. Tallar a trossets petits el salmó i el formatge. Mesclar. Muntatge: Repartir la barreja en el centre de cada crep (retallada si les volem petites i tancar-la unint les vores). Tancar-la amb un escuradents o un fulla de porro escaldada. Posar els saquets en una safata de forn amb paper vegetal i pintar amb ou batut. Enfornar uns minuts fins que estiguin daurats.

### Panadetes de gambes

Ingredients: massa de panades tradicionals, 150 g de gambes, 2 ous durs, oli d'oliva, sal, 250 ml de llet, 20 g de mantega, 20 g de farina, nou moscada.  
Elaboració: Condimentar les gambes amb sal i salteu en una paella amb oli; pelar-les i trossejar-les. Passar els caps pel xinès. Posar la llet a escalfar. En una olleta posar la mantega i la farina i ofegar fins que agafi color. Afegir una mica de sal, pebre i nou moscada. Afegiu-hi la llet calenta i remenar fins que espesseixi. Mesclarem la beixamel amb els ous durs picats, les gambes i 3 cullerades del suc dels caps. Ajustar el punt de sal. Omplir les panadetes amb la preparació anterior. (La forma podeu optar per a la que vulgueu). Fregiu-les en abundant oli molt calent. També podeu usar pasta de fulls o massa de coca de verdura. Bona setmana i Bon cap d'any...se que es un tòpic i un acudit ja molt vist, però hem perdonareu que no puc evitar-ho... Fins l'any que ve!  
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

