

Divulgació

La prohibició del cant de la sibil·la

Després de l'article de n'Agustí Serra de la setmana passada no fa falta contar massa més del que era una sibil·la i dels orígens del cant, amb el que em vull centrar és en contar les hores baixes d'aquest cant. Sabem que era un cant molt popular a l'edat mitjana quan es feien petites representacions a les esglésies per tal que el poble pogués entendre un poc tot allò que els contaven en llatí cada setmana, una gent que el que parlava cada dia a casa ja poc tenia a veure amb aquesta antiga llengua, que havia quedat relegada a la gent culta i d'església.

Era una obra que es representava a arreu de la corona d'Aragó però també es tenen notícies de representacions similars a la corona de Castellà, així com representacions al que ara és Itàlia i França. Resulta que el segle XVI sorgí la reforma protestant que intentava renovar l'església per tal de deixar de banda tot el que consideraven desviacions del culte. Per tal de fer front a aquest moviment que estava arrelant molt fort al nord d'Europa, l'església catòlica inicià la contrareforma amb el concili de Trento, amb un objectiu molt similar, però controlat des de la cúria romana.

Una de les propostes del concili va ser l'eliminació de la música dintre del culte religiós, que no va prosperar. Com hem comentat, per tal que la gent no s'avorrís i entengués colca cosa del missatge que se'ls volia fer arribar, es feien representacions teatrals, entre elles el cant de la sibil·la, però com que consideraven que això despistava la gent de la pregària, finalment es prohibiren.

Però així com altres representacions es varen suprimir fàcilment, el cant de la sibil·la estava especialment arrelat al territori de la corona d'Aragó, fent que la gent és negues a suprimir aquest cant. Dintre d'aquest moviment de contrareforma, el 1572 el bisbe Diego Arnedo, que com bé

delata el nom és bastant probable que no conegués gaire a fons la cultura popular mallorquina, va prohibir el cant a tota la diòcesi de Mallorca, però pareix que sense molt d'èxit a les zones rurals, però sí que va fer que no es representés a la Seu fins que el 1575, el capítol de la catedral a sol·licitud del nou bisbe Joan Vich, autoritzes que es tornés a representar.

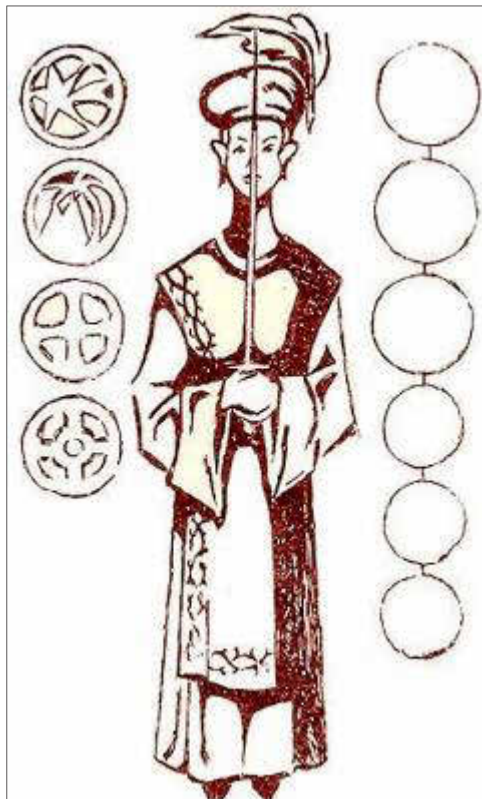
Però el 1666, el nou bisbe Pedro Manjarrés d'Heredia, abolí el cant de noutota la diòcesi, a no ser que ell en persona donés autorització per escrit. Aquesta segona vegada no he pogut trobar informació de quan es va suprimir aquesta prohibició, però ja que les fonts consultades (Diccionari Català-Valencià-Balear) són en la seva majoria anteriors al concili Vaticà II, intueixo que pot tenir a veure. No m'atreveixo a afirmar-ho, ja que no som coneixedor d'aquests temes, però realment aquest concili (1962-1965) modernitzà la relació de l'església amb la música. Per poder escriure aquest article he estat mirant vídeos de les diferents formes de representar el cant de la sibil·la, observant diferents tonalitats, totes elles de caràcter medieval. Moltes versions catalanes són molt més llargues que la nostra, durant algunes més de 20 minuts, i per exemple en el cas de Tarragona, encara es representa en llatí. També he pogut observar que el cant que es fa actualment a Mallorca amb el que es pareix més és amb el que es fa a València.

Però la versió que m'ha cridat més l'atenció és la que es representa a l'Alguer, cantada pel capellà des de la trona, amb un escolà al costat aguantant l'espasa, i després de cada estrofa el públic respon; Al jorn del judici, parrà qui haurà fet servici. D'aquesta versió de l'alguer seleccionat algunes estrofes, escrites així com les han subtítulades:

«Llavors ningú tindrà talent de or, riqueses, ni argent esperant tots quina serà la sentència que darà.

De morir seran tots son talents, sacrificarlos an totes les dens, no y avrà home que no plor, tot lo món serà en tristor. Los puits y plans seran iguals, allí seran los bons y mals, Reis, Duchs, Comptes y barons, que de ius fets retran raons».

Escoltant aquesta versió he pogut entendre perquè aquest cant feia tanta nosa a les autoritats, en un període on els abusos de la noblesa i dels alts estaments clericals estaven a l'ordre del dia, no crec que els agrades gens que un pic a l'any des de la trona se'ls recordés que tots som iguals, Reis, Ducs, Comptes i Barons, rics i pobres, i que almenys al final tots som iguals.



Andreu Oliver



Parlem de cuina



Adéu 2018, benvingut 2019

Per aquest darrer article de l'any voldria deixar-vos un parell de propostes pel Sopar de Cap d'Any. També voldria donar les gràcies a tota la gent que segueix aquesta secció, als amics i amigues que heu col·laborat en ella i al personal de la redacció del setmanari per la feina de maquetació dels articles setmanals i els especials. Moltes gràcies de tot cor i us desitjo un 2019 ple de salut. Bones Festes.... i.... Permeteu-me l'acudit fàcil... Fins l'any que ve!

Bombó de foie i mango

Ingredients:
4 medallons de bloc foie d'ànec, 80 grams de sucre, oli d'oliva verge, 1 polsi de sal i pebre bo, 1 mango, 4 llesques de pa de motlle, 1 escarola, 2 tomàtigs cirera
Per a la vinagreta: Vinagre balsàmic, Pedro Ximénez i Porto, a parts iguals i emulsionats.
Elaboració:
Dins una pella i amb un poc d'oli heu de marcar els medallons de foie, salpebrats. Empolvoreu el sucre per damunt el foie i deixau que aquest es caramel·litzi. (Nota: tota aquesta operació s'ha de realitzar ràpidament i sobre foc viu per a evitar que el foie es desfaci)
Retirau el foie de la pella i dins ella marcau el mango tallat a làmines fines.
Tallau el pa de motlle amb l'ajut d'un talla pastes rodó i el torrau. Sobre ell disposau els medallons de foie i el mango; tot regat amb un poc del suquet que quedí dins la pella.
Montau els plats amb l'escarola i les tomàtigs i regau el plat amb la vinagreta.

Crema de carabassa amb escopinyes

Ingredients: 1 carabassa mitjancera, 2 cebes, 1 tassó de nata líquida, 12 escopinyes, oli d'oliva verge, sal i pebre bo blanc, brou de verdures.
Elaboració:
Tallau la carabassa en 8 o 10 bocins grossos i sense pelar-la la posau al forn, tapada amb paper d'alumini una hora a uns 200 °C. Passat aquest temps la trieu del forn, la pelau i li trèieu els pinyols.
Sofregiu la ceba picada dins una cassola amb l'oli i li afegiu la carabassa i la feis coure uns 10 minuts amb un poc del brou de verdures. Salpebra-ho tot bé.
Triturau la verdura fins a aconseguir una crema espessa que aclarireu amb la resta de brou fins a aconseguir la textura desitjada.

Colau la crema i refinau-la amb la nata líquida.
Salteju les escopinyes dins una pella amb un ratxet d'oli i serviu-les amb la crema.
Nota: la crema pot estar feta fins dos dies abans. Abans de servir-la la feis bullir i li afegiu les vieires i un poc de julivert picat.

Orada amb bolets i salsa de regaléssim

Ingredients: 4 lloms d'orada de 150 /200 grams per persona (si voleu es pot substituir per besuc o turbot, per exemple), 400 grams de bolets variats (girgoles, cames grogues, esclata-sangs... Que enguany n'hi ha hagut molts), oli d'oliva verge extra de Sóller, sucre, 200 grams d'Oporto, 2 pals de regaléssim, sal i llimona
Elaboració:
En primer lloc infusionau un dels pals de regaléssim dins 4 dl d'aigua i ho feis bullir fins que sols en quedi la meitat d'aigua.
Reservau.
L'altra pal de regaléssim l'heu de tallar a làmines ben fines (si tenim màquina talla embotits podem usar-la). Un cop tallat l'hem de submergir dins un almívar que haurem fet amb 1 dl d'aigua i 30 grams de sucre. Seguidament disposau les làmines de regaléssim dins una palangana i les enfornau una hora a uns 100 °C, per tal que s'assequin, quedin cruixents i caramel·litzades (aquestes dues elaboracions es poden fer el dia abans).
A l'hora de servir el plat.

Reduïu el porto amb el sucre i li afegiu l'aigua de regaléssim. Ho feis bullir tot fins a aconseguir uns 100 grams de líquid.
Salteju els bolets dins una pella amb oli ben calent. Dins la mateixa pella dels bolets marcau els lloms del peix, ben assaonats i regats amb llimona. Serviu el peix amb els bolets, la salsa i els cruixents de regaléssim.
Regau-ho tot amb un bon ratxet d'oli d'oliva verge.

Per a les postres podeu fer les que us he suggerit a l'especial de Nadal d'aquest Setmanari (dissabte 22 de desembre). La foto d'aquesta setmana és d'una de les darreres postes de Sol d'aquest 2018. No és gastronòmica però la seva espectacularitat ho compensa i com a comiat de l'any, crec que queda rodó. Autora: Virgínia Forteza.

parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

