

Divulgació

# La Sibil·la, cant mallorquí i patrimoni de tots

Mallorca és molt probablement un dels llocs més coneguts d'Europa per les nostres platges y el nostre sol, però és molt més que això. Prova és que s'estan posant en valor molts altres caires de la nostra illa, com són els productes gastronòmics propis protegits per les diferents denominacions d'origen, o el paisatge de la nostra Serra protegit per la UNESCO. No menys cert és que a vegades ens costa més acceptar-ho a nosaltres mateixos que a la resta del món, que no entén com per exemple aquest estiu el Torrent de Pareis ha estat com hem pogut veure a la premsa.

Però també les nostres condicions insulars han forjat un caràcter diferenciat, així com permès que certes tradicions ancestrals s'hagin conservat. Una mostra d'això és el fabulós cant de La Sibil·la. Començà com un cant medieval inclòs dintre dels actes religiosos per celebrar l'ofici de Matines, el 24 de desembre, importat després de la conquesta de Jaume I, l'any 1229. Es conserven manuscrits del segle X a Ripoll, que demostren que ja es celebrava aquesta representació a Catalunya, pareix ser amb orígens mossàrabs.

Hem de comprendre que en aquella època la

parròquies.

La Sibil·la és un cant sobre el Judici Final que reproduceix les profecies de la Sibil·la d'Eritrea, que en cert moment fou descrit per Sant Agustí a la seva obra "De Civitate Dei". El text en llatí fou atribuït també a Sant Agustí, però segurament fou obra del bisbe Quodvultdeus de Cartago, i era un text que es llegia en molts llocs d'Europa a l'homilia de Nadal, acompanyada d'una representació teatral anomenada "La processó dels profetes", on apareixien profetes de l'antic testament, entre altres personatges com Virgili, Nabucodonosor i la Sibil·la d'Eritrea.

Les descripcions d'aquesta celebració senyalen que a la Seu era interpretada per sis preveres, però que també tenia una versió curta on només es cantava La Sibil·la per un nin o un prevere en llatí o en català. El 1511 ja es tenen documents que diuen que aquest cant es feia sempre en català, fet que molt probablement influí en l'àmplia acceptació que tingué el cant per continuar a pesar de la seva prohibició.

Sí que és cert que entre el 1572 i el 1575 a la Seu de Mallorca es deixà de reproduir el cant de La Sibil·la, però el 1575 el Bisbe de



gent normal i corrent era majoritàriament il·litrada, i era incapaç d'entendre una homilia celebrada amb una llengua que ja no comprenien, i per apropar les celebracions a la gent a moltes esglésies es representaven petites obres de teatre de caire didàctic i moral. La Sibil·la no era més que una part d'aquestes representacions, que va anar evolucionant fins a tenir un pes propi per sí mateixa.

Però al Concili de Trento, celebrat a una ciutat del nord d'Itàlia amb aquest nom entre el 1545 i el 1563, com a resposta a les reformes protestants que estaven sorgint a arreu d'Europa, es decidí abolir els ritus eucarístics locals per establir un ritu unificat anomenat Missa Tridentina. Una de les coses que va implicar aquest concili va ser intentar eliminar molts dels abusos que feien els capellans de l'època per tal que la gent no fos tan favorable a les reformes protestants, però també va significar la prohibició de representar aquestes obres de teatre sacres als temples, però ni a Mallorca ni a Sardenya pogueren aturar el cant de La Sibil·la, gràcies a l'acceptació que tenia en aquestes dues illes. De fet, avui en dia encara es representa a la Seu d'Alguer, igual que a la seu de Mallorca i totes les seves

Mallorca Joan Vic i Manrique la va tornar a permetre fora del seu context original. Però a poc a poc anaren tolerant una representació que segurament no pogueren eliminar als pobles, i el 1666 el Bisbe Pedro Fernández Manjarrés permeté el seu cant sempre que fos autoritzat pel Bisbe, i el 1692 el Bisbe Pere d'Aragó i Cardona, advertia que tan sols es podria cantar per Nadal, i s'hauria de deixar de cantar per altres festes, fet que demostra l'àmplia acceptació que tenia aquest cant a l'època, ja que si s'expressa que només podrà ser cantada per Nadal, indica que no tan sols no havia desaparegut, sinó que la cantaven a altres festes.

Finalment el 1967 amb la reforma Vaticà II, La Sibil·la tornà on li corresponia a la litúrgia nadalenca, començant un camí d'èxit i reconeixement que culminaria el 2010 com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat per la UNESCO, i de ben segur és una de les figures musicals mallorquines més importants.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



## Acaba l'any. Farem núvols de sucre

Per aquest darrer article de l'any (i pel de la setmana que ve) us proposo de fer unes llepolies. Una bona forma de tancar el 2017.

"Núvols" de sucre o marshmallows

Ingredients

- 3 grams de gelatina neutra en pols.
- 110 grams de sucre.
- 15 grams de fructosa.
- 175 grams d'aigua.
- 4 gotes de colorant alimentari rosa.
- 1 mica de sal.
- 1 culleradeta de vainillina ensucrada.
- Sucre glass i maizena.

Elaboració

- 1- Col·loca en una olla la meitat de l'aigua. Afegim el sucre, la fructosa i la vainillina ensucrada. Ho posam a foc suau fins a formar un almívar (113°C).
- 2- En el recipient de la batedora elèctrica col·loca la gelatina en pols i afegim la resta de l'aigua. Afegim la sal i les gotes de colorant. Ho deixam hidratar.
- 3- Abocam l'almívar calent sobre la mescla anterior (poc a poc) i batem fins aconseguir una consistència com la de la merenga.
- 4- Ensucram una font amb sucre en pols i un poc maizena; tiram la massa resultant a dins.
- 5- Deixam reposar diverses hores.
- 6- Desmoltam i tallam a gust.
- 7- Arrebossam les peces amb sucre en pols o maizena, depenent de si ens agrada més o menys dolça.

Segona recepta

Ingredients

- 125 ml d'aigua calenta.
- 2 cullerades de gelatina en pols (o 14 grams de làmines de gelatina).
- 330 g de sucre extra fi (*caster sugar*).
- 230 g de glucosa líquida o mel.
- 125 ml d'aigua.
- 1 beina de vainilla.
- 1 cullerada d'extracte de vainilla.
- Colorant en gel.
- Mescla de sucre glacé: 240 grams de sucre glacé i 35 grams de maizena.

Elaboració

Si utilitzam gelatina en pols la posarem al nostre bol de la batedora o robot de cuina juntament amb l'aigua calenta i mesclarem

fins que es combini. Si utilitzam làmines de gelatina, abans les hidratem en aigua molt freda i quan estiguin fluïxes, les passam a la batedora amb aigua calenta i mesclam fins que es dissolguin. Reservam.

En una olla, posam el sucre extrafi (*caster sugar*) juntament amb la glucosa i l'aigua, covem a foc baix i remenam fins que el sucre estigui dissolt. Pujam a foc fort i deixem que bulli. Col·loca el termòmetre de caramel i sense remoure deixam que cogui durant uns 6 minuts o fins que la temperatura arribi aproximadament a 115°C. Amb la nostra batedora (amb les varilles) a velocitat màxima (en el bol tenim l'aigua amb la gelatina), anem afegint el xarop (mescla de sucre, glucosa i aigua) sense pressa però sense pausa ja que el caramel de seguida s'endureix i podríem fer-lo malbé.

Afegim les llavors de vainilla i batem durant 5-7 minuts o fins que estigui espessa i esponjosa; una mica abans que acabi afegirem el colorant en gel que haguem escollit, la quantitat que utilitzem dependrà del to que vulguem aconseguir.

Treballant de pressa escampam la mescla en un motlle d'uns 20 cm x 30 cm engreixat i disposat amb paper antiadherent a la base i les vores. Amb l'ajuda d'una espàtula allisam la massa i cobrim amb paper d'enfornar antiadherent engreixat.

Refrigeram durant 2 hores com a mínim. Preparam la mescla de sucre pols tamisat la maizena juntament amb el sucre i el guardam en un bol gran.

Un cop la mescla hagi estat a la nevera un parell d'hores s'haurà endurit lleugerament. Per tallar els núvols empolsarem la superfície de treball amb el mix de sucre en pols i maizena i bolcarem allà la crema ja compacta, traïem amb cura el paper antiadherent i empolvoram amb sucre glacé. Per a tallar els núvols podem utilitzar un ganivet o bé qualsevol tallador de galetes que ens agradi, només hem d'untar-los bé amb el mix de sucre i maizena i tallar, hem d'anar empolsant el ganivet cada dues vegades perquè sinó els núvols s'enganxaran i serà complicat tallar-los.

Bona setmana i ens veim aquí mateix l'any que ve (perdonau l'acudit fàcil).  
parlemdecuina@hotmail.com  
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

