

ART : *arts*

"Naturalesa, Artesania i Gastronomia"

"4 NITS D'AGOST"
1995

Son Bielí • Búger



Seu de la Fundació A.C.A. — Son Bieli - Búger - Mallorca

Foto: **Joan Llabrés**

(Arxiu A.C.A.)

La Fundació A.C.A. dintre les seves activitats importants ha duït a terme el programa Art:arts-Naturalesa, Artesania i Gastronomia.

El cicle Art:arts presentarà les "**4 NITS D'AGOST**" que es realitzaran a la **Sala del Piano i Terrassa de la Seu de la Fundació A.C.A., Son Bieli-Búger**.

Les quatre nits d'agost de 1995 es dedicaran a *L'ART MUSICAL, a la NATURALESA, a L'ART POETICA i a L'ART CINEMATOGRAFIC*. Contam amb una representació important de creadors a les Illes Balears.

El món de l'escultura i els dels violers també hi tendran un ressò a través de l'aportació d'una mostra del seu art.

Després de cada sessió es gaudirà d'un sopar a la mateixa terrassa de l'**A.C.A.**, com a homenatge, també, als nostres productes gastronòmics, per la qual cosa es conta amb la col.laboració d'excelents mestres de la cuina mallorquina. S'oferiran també els vins i altres productes gastronòmics de la nostra terra.

Tendrem cura de tots els detalls possibles: la selecció de les estovalles i torcabocques en teles confeccionades a Mallorca, els plats de fang i tassons de vidre també realitzats pels nostres artesans.

Està prevista l'assistència de personatges dedicats a l'art, artesanía, gastronomia, política, i altres persones vinculades als aconexaments de la **Fundació A.C.A.**

Aprofitant l'ambient carismàtic de les *NITS* a Son Bieli, pretenim donar a conèixer els nostres creadors artístics i artesans, sempre de la forma més autèntica possible.

Patronat Fundació A.C.A. / Area Creació Acústica



Avui que el mercantilisme omple quasi totes les àrees de la nostra existència. Avui que qui més qui manco vendria la seva herència per un plat de lluentes llanties foresteres, **A.C.A.**, fidel al seu esperit fundacional, s'ha entestat a posar en escena, durant les nits de la canícula agostenca un esdeveniment prou singular: "*NATURALESA, ARTESANIA I GASTRONOMIA. 4 NITS D'AGOST 1.995*".

A.C.A., aprofitant el seu programa Art:arts, i aprofitant la magia de les nits d'estiu a Son Bieli-Búger, quan les cigales dormen i sobre el camp mallorquí s'hi esten una tela prima de serenor, vol, per una part, retre un homenatge cassolà, sense massa discursos ni massa pompa a les muses de la música i de la poesia a través de creadors i interprets majoritàriament mallorquins. Per altra part **A.C.A.** vol fer d'aquestes *4 NITS D'AGOST* una pública reivindicació de tot un caramull d'arte-

sans i artesanies mallorquines que sempre han format part de del nostre patrimoni més preat.

El Fang de Portol, els ganivets de Consell, les teles mallorquines de Pollença, els instruments de corda fregade de Felanitx, estaran presents a les 4 NITS D'AGOST en forma d'atrezzo als sopars que cada nit ens oferiran els mestres cuiners, xarcuters, pastissers, etc.

Tant de bo que aquesta bella iniciativa gastronòmico-artístico-cultural s'encomanàs a altres entitats per no deixar perdre allò que sempre ens ha servit de senyal d'identitat.

JORDI SOLER
Escriptor

***Defensar el medi ambient:
una necessitat ineludible***

Quan s'aproxima la fi del segle XX, la degradació del medi ambient és una qüestió que preocupa profundament un sector cada vegada més majoritari de la societat. La irremeiable desaparició d'espècies que l'evolució havia tardat milions d'anys a crear; la consegüent minva de la diversitat i riquesa de formes en aqueixa autèntica pell viva de la Terra que és la Biosfera; la destrucció capritxosa d'ecosistemes fràgils i únics; la contaminació, en les seves múltiples modalitats des de la radioactiva o la sonora fins a l'abocament incontrolat de residus al sòl, a les aigües i a l'aire; l'esgotament de recursos o la seva explotació abusiva; la desfiguració de paisatges de bellesa sublim; la manca d'espais verds al medi urbà;... tot això, unit a la notòria insuficiència de les administracions públiques per fer-hi front, conforma un panorama alarmanant que mou els ciutadans més conscienciats a prendre la iniciativa en la defensa del medi ambient des d'organitzacions privades de caràcter ecologista.

A les Balears, des de fa prop de dues dècades, l'ecologisme va indissolublement unit a un nom: el GOB. Més de tres mil persones ja han pres la decisió que segurament tu prendràs avui: esdevenir soci del GOB, contribuint així amb un modest esforç econòmic, al sosteniment de les activitats d'una organització que ha demostrat sobradament la seva eficàcia en la labor d'estudi, divulgació i defensa del medi ambient en aquestes illes, sabent mantenir sempre el rigor i una total independència que és la base del seu indiscutible prestigi social.

G.O.B
Grup Balear d'Ornitologia i defensa de la Naturalesa.

ART : *arts*

"Naturalesa, Artesania i Gastronomia"

4 NITS D'AGOST
1995

SALA DEL PIANO I TERRASSA - FUNDACIÓ A.C.A.

• Divendres, 4 d'agost

1ª NIT D'AGOST DEDICADA A L'ART MUSICAL

Inaugurarán el cicle "4 NITS D'AGOST" l'il·lm Sr. MIQUEL AMENGUAL, Batle de Búger i el Sr. ANTONI CAIMARI ALOMAR, President Fundació A.C.A.

Presidirán i presentarán l'acte:

Hble. Sr. JOAN VERGER POCÓVI, Expresident del Consell Insular de Mallorca.
Sr. BASILI BALTASAR CIFRE, escriptor.

21'00 hores, Concert per a piano i cinta magnètica.

XAVIER CARBONELL, "*Temps de Magranes*" 1994. Per a piano, veu i cinta magnètica.

TOMEU ARTIGUES, "*Rodamons*", per a piano.

OLIVIER MESSIAEN, "*Catálogo de pájaros - Terrera común*", per a piano.

ANTONI CAIMARI, "*Dues petites peces per a piano preparat*" / "*Peces per a museu*", per a cinta magnètica.

Intèrprets:

XAVIER PROHENS, Piano
JOSEP RAMON HERNANDEZ, Piano
XAVIER CARBONELL, Veu

21'45 hores, Presentació de les escultures "*Variacions Continues*".
Obres de l'escultor JOAN ROIG.

22'00 hores, Sopar dedicat a la GASTRONOMIA MALLORQUINA
Unes paraules dedicades a la nostra gastronomia, pel Sr. ANTONI CONTRERAS,
historiador gastronòmic.

La Mestre cuinera, FRANCISCA SASTRE PERELLO, del Restaurant Marina de Sa
Pobla, oferirà el típic "TUMBET AMB PEIX", especialitat de la casa.

• Divendres, **11** d'agost

2ª NIT D'AGOST DEDICADA A LA NATURALES

Presidiràn i presentaran l'acte:

Sr. ANTONI SANSO SERVERA, Exconseller President de la Comissió de Cultura
del Consell Insular de Mallorca.

Sr. MIQUEL ANGEL MARCH, Secretari Portaveu del GOB.

21'00 hores, Projectió de diapositives: "La natura de Mallorca".

1ª Part

Projectió de diapositives realitzades i comentades pel fotògraf LLORENÇ LLOBERA,
membre del GOB.

Audició de "*Murmurs del Bosc*" de Siegfried, del Compositor RICHARD WAGNER.
Versió magistral del Director SIR GEORG SOLTI amb L'ORQUESTRA FILARMONI-
CA DE VIENA (Reproduït en DAT).

2ª Part

Presentació d'un VIOLI i VIOLONCEL construït pels Mestres violers SAULO DAN-
TAS-BARETO i ANDREU FIOL MONSERRAT de Felanitx. Instruments desenvolupats

pats a l'illa de Mallorca. Son producte d'una seriosa investigació amb uns resultats sonors de gran riquesa armònica.

A continuació un recital amb obres de:

"*Trio per a piano, violí i cel.lo*" de Beethoven (un moviment). / "*El Cant dels Ocells*" popular

Interprets:

COLOMA BONNIN RIERA, piano
RAMON ANDREU FERRER, violí
MARIA BEL BONNIN RIERA, violoncel

22'00 hores, Sopar dedicat a la GASTRONOMIA MALLORQUINA

Unes paraules dedicades a la nostra gastronomia pel Sr. FRANCESC REYNA, Mestre Xarcuter.

El Mestre cuiner, JAUME QUETGLAS AMER, del Restaurant Ca'n Dometo de Búger, oferirà la típica "PORCELLA AMB PATATO", especialitat de la casa.

• Divendres, **18** d'agost

3^a NIT D'AGOST DEDICADA A L'ART POETICA

Presidiràn i presentaran l'acte:

Hble. Sr. JOAN FLAQUER RIUTORT, Conseller de Turisme del Govern Balear
Sr. ALEXANDRE BALLESTER, escriptor
Sr. GABRIEL MESQUIDA, poeta

21'00 hores, Lectura de poemes. Concert per a piano i cinta magnética d'obres musicals dedicades a la poesia.

1^a Part

Lectura de Poemes dels poetes: BIEL MESQUIDA, TONI GOST, JAUME POMAR, CARLES LLOP, JAUME GALMES.

Lletgirà els poemes el poeta JAUME GALMES

2ª Part

Obres musicals dedicades a la poesia de:

JOAN SERRA- "*A Vós, dona verge santa Maria*", textos de Ramón Llull del llibre "Blanquerna" per a baríton i cinta magnética.

XAVIER CARBONELL - "*Els Ulls del llargandaix a la cruïlla de la tempesta*" 1.995, textos de Antonia Arbona.

MERCEDES PONS - "*Somni*", "*Pluja*" textos de Maria Villangomez Llobet / "*Joc de Cartes*" textos de Joan Brossa. Per a piano i veu.

ANTONI CAIMARI - "*Música per a 12 poemes de JOAN MARCH CENCILLO*"

I *A David Fernández Miró*

II *Para tí, ahora*

Cinta magnética

Intèrprets:

MARIA TOMAS VICENÇ, piano

MARIA ANTONIA GOMILA GIL, soprano

Mª VICTORIA LASSALLE, piano i veu

22'00 hores, Sopar dedicat a la GASTRONOMIA MALLORQUINA

Unes paraules dedicades a la nostra gastronomia pel Sr. MATEU PUTXER, Mestre Xarcuter.

Els Mestres cuiners JOSEP TORRENS I ANTONIA CANTALLOPS del Celler C'an Amer d'Inca ens oferiràn el típic plat de "GALLINA FARCIDA DE PASTA REIAL AMB FRUITS SECS", especialitat de la casa.

• Divendres, **25** d'agost

4ª NIT D'AGOST DEDICADA A L'ART CINEMATOGRAFIC

Presidiràn i presentaràn l'acte:

Hble. Sr. BARTOMEU ROTGER AMENGUAL, Conseller de Cultura, Educació i Esports del Govern Balear.

JOAN OLIVES MERCADAL, de Multicines Chaplin

21'00 hores, Sesió de cinema

Projecció de las pel·lícules:

“*LO BON RET*” del cineasta PERE MARCH

“*MORT*” Obra electroacústica visual del cineasta JAUME REYNES i el compositor ANTONI CAIMARI.

22'00 hores, Sopar dedicat a la GASTRONOMIA MALLORQUINA

Unes paraules dedicades a la nostra gastronomia pel Sr. MANEL PICO, Periodista gastronòmic.

El Mestre pastisser, FRANCESC MORANTA, del Forn de Ca'n Moranta de sa Pobra, ens oferirà varis tipus de la típica “ESPINAGADA” poblera.

A cada sopar s'ofrirà també una selecció dels següents productes gastronòmics.

EMBOTTITS ARTESANALS del mestre xarcuter MATHEU PUTXER de sa Pobla.

FORMATGE ARTESANAL de S'ATALAIA de Lluchmajor.

GALLETES ARTESANALS QUELY d'Inca.

PA MORENO ARTESANAL del mestre forner... de CA'N FELIP de Búger.

OLIVES MALLORQUINES ARTESANALS d'ACEITUNERA BALEAR de Palma.

VINS ARTESANALS de les bodegues de CA'N RIBES de Consell

PASTISSOS ARTESANALS dels mestres pastisers FRANCESC MORANTA de sa Pobla i del Forn de CA'N FELIP de Búger.

GELAT D'AMETLA ARTESANAL de CA'N CALENT de sa Pobla.

BESONS D'AMETLLA cultivats a Mallorca.

PALO ARTESANAL

HERBES SEQUES ARTESANALS.

CONYAC SUAÜ.

A la taula estaràn presents els següents productes artesans:

PLATS I ESCUDELLES de la OLLERIA CA'N VENT de Pòrtol.

TASONS del FORN DE VIDRE ARTÍSTIC MENESTRALIA de Campanet.

GANIVETS de l'artesà ganiveter CAMPINS de Consell.

ESTOVALLES I TORCABOQUES de tela mallorquina de les GALERIES VICENÇ de Pollença.

LES OBRES

LES OBRES MUSICALS

TEMPS DE MAGRANES (1994)

Quan el vel de la nocturna foscúria escurça dia a dia l'espai de les hores assolellades, la fruita de Persefone amb la pell rogenca assenyala que ja és madura. El "Temps de Magranes" va ser escrita en la tardor passada com a homenatge a la Fundació A.C.A. i també com advertència i conjur envers certs perills, per intoxicadors i asfixiants, que al nostre entendre enrevolten l'actual marc de la cultura. Obscurs auguris de mort i tenebra, "tristes banderes del crepuscle", que descarades ostenten com atributs al triomf contra pensament, al guany contra la gratuïtat de la poesia; al poder contra coneixement.

El fosc "Temps de Magranes" és emperò una senyal d'esperança. ja que la grana de la fruita mítica és una penyora d'una segura primavera ufanosament retornada.

Xavier CARBONELL

ELLS ULLS DEL LLARGANDAIX A LA CRUILLA DE LA TEMPESTA (1995)

"Els ulls del llargandaix a la cruilla de la tempesta", ha estat bastida com una sobreposició de dues seccions sonores____ una per a piano en viu i l'altre per a piano enregistrat____ que reiterades en ostinato i relacionades asincrònicament creen una perpètua variació i un espai físic i sonor prenyat de màgia. Espai, que creim, apropiat com a sòcol del lirisme oníric d'un text (que serà recitat en viu sobre l'estructura musical) dins la ufanosa obra de la jove poetessa sollerica Antònia Arbona.

Xavier CARBONELL

CLOCHARDS

"Clochards" (Rodamons) pertany a un grup de 3 peces, que baix el títol de "Il·luminacions", vaig fer per a piano entre els anys 92-94. El motiu inspirador d'aquesta obra foren tres poemes del llibre de "les il·luminacions", del poeta francès A. Rimbaud.

En concret "Clochards", és una obra que té una forma A-B-A, i un llenguatge agressivitat, i alguna cosa de contemplació profunda i descarnada.

Tomeu ARTIGUES

PEÇA PER A MUSEU

La "Peça per a museu" es planteja per aprofitar la gran ressonància i riquesa d'harmònics del piano de concert Bösendorfer Imperial.

Col·locant estratègicament alguns objectes entre les cordes de l'instrument i mitjançant una pulsació calculada, hom aconsegueix un contrapunt sonor original i refinat. L'estructura de la composició es manté sobre un teixit pianístic poc convencional, recolzat per una temàtica natural ben definida. La peça es desenvolupa mitjançant una secció d'acords pianístics que contrasten amb un altre grup d'efectes sonors provinents del copejament i del recorregut misteriosos per sobre de les cordes, transformant i ampliant la textura tímbrica. Els jocs percussius i rítmics són importants i, amb l'embolcall dels espais sonors, s'aconsegueix una atmosfera unificadora de tot el conjunt.

Antoni CAIMARI

MUSICA PER A 12 POEMAS DE JUAN MARCH CENCILLO – IN MEMORIAM .

LOS RECUERDOS, LAS PALABRAS, LA MUSICA

Hay en las letras de estas cancioncillas mucho -pero mucho- de su autor: basta con oírse las leer. No creo que nunca hubiera pensado que eran propiamente canciones, como lo son, sino unos sencillos divertimentos entre líricos, juguetones y plásticos -por los dibujos en torno a los que nacían: ójala podamos verlos juntos algún día, como se pensaron-, tan de su estilo: amable, inteligente, generoso de tiempo y de afectos, dulcemente irónico, disfrutando con la pequeña variación, el matiz diminutivo, la musa popular.

Cuando conoció a Toni Caimari, cuando decidieron que a estos versillos les cabía la música -no para cantarlos, sino para ilustrar el recitado-, Juan se ilusionó con el proyecto. Caimari también, sin duda: no hay más que oír la música que les puso, esa envoltura sensible tan delicada, tan ajustada y sugestiva; y también, especial-

mente ese poema final de pura música, esa obra suya- "In memoriam"-, matizado y preciso, envolvente. De tantos proyectos como Juan tenía siempre bullendo en su cabeza, este disco era la obra en marcha preferida. No habrá quedado como él hubiera querido, pero ha quedado hermoso. Ha dado lugar también a un bello poema nuevo de armonía, sonido y amistad. Su casa, que siempre estuvo abierta a la gente de saber y de sensibilidad- como decía Montaigne de su amigo Raymond Sebond- hubiera acogido muchas veladas, conversaciones y tertulias en torno a estos sonidos, estas palabras, estas notas. Y él hubiera disfrutado viendo disfrutar a muchos del resultado que todos habremos de disfrutar, ahora, de tan distinto modo: triste a veces, evocador siempre, también esperanzado: "In memoriam".

Fernando GONZALEZ CORUGEDO
Escritor

•

I- A David Fernández Miró

*Borrachos de mañana,
mientras la palma
se balancea tanto
que siempre rompe el alma.
La primavera,
alteraba tu calma
la primavera.
David, amigo,
cómplice predilecto,
mi coleguilla.
Fue rápida tu vida,
se me pierde en el pecho,
siempre contigo,
el siempre recordado.
Amistad aún te brindo
aunque estés ya alejado,
todo el amor que no pude
brindarte en el pasado.*

II- Para ti, ahora

*Cuando te marches, mi amigo,
por sendas desconocidas*

*recuerda que yo, llorando,
 te esperé toda una vida.
 Y si de nuevo marcharas
 otra vez esperaría
 con la cabeza hacia abajo
 y la mirada perdida;
 perdida en puntos lejanos
 de horizonte y alma herida
 y con los ojos nublados
 por lágrimas contenidas.
 Esperar con esperanza
 no es alimentar la vida
 con suspiros que son muerte,
 desesperanzas perdidas
 como placer masoquista
 dolor que entretiene a algunos
 que poseen horas de vida
 Emoción, desconfianza,
 destinos se desconfían.
 Vacío de tardes largas
 sin sol, mañanitas frías
 sin sol, mañanas vacías,
 atardecer silencioso,
 sueños sin cosas bonitas
 y un nudillo en la garganta;
 no es ésa la espera mía:
 mi espera es volver a verte
 y darte toda mi vida;
 mi espera es que no te marches
 de estas ciudades malditas
 y que, queriéndome mucho,
 rechaces la espera mía.*

Juan MARCH CENCILLO

A VOS, DONA VERGE SANTA MARIA, para bariton i cinta magnetica

*A vós, dona verge santa Maria,
 dó mon voler, qui.s vol enamorar
 de vós tan fort que sens vós no volria*

*en nulla re desirar ni amar;
car tot voler ha melloria
sobre tot altre que no sia
volent en vós, qui és maire d'amor.
Qui vós no vol, no ha d'on s'enamor.*

*Pus mon voler vol vostra senyoria,
lo meu membrar e.l saber vos vull dar;
car sens voler, Dona, jo què-ls faria?
E vós, Dona, si.us plai, façats membrar,
entendre, amar a clerecia,
per ço que vagen en Suria
los infeels convertir, preïcar,
e.ls crestians facen pacificar.*

*Mant hom se vana que morria
pel vostre fill, si loc venia;
mas paucs són cells qui.l vagen preïcar
als infeels, car mort los fai dubtar.*

"BLANQUERNA" de Ramón Llull

Joan SERRA

SOMNI - PLUJA - JOC DE CARTES

Sempre m'ha fet il·lusió mesclar música amb poesia, per tant quan em varem proposar compondre cançons tot d'una vaig pensar que disfrutaria fent-ho. Vaig començar a lletgir llibres de poesia mallorquina i catalana. Hi havia moltes lletres que m'agradaven però tenia que pensar que devien dur música, i esollir-les no va esser facil, volia expressar distints estats d'ànims.

Maria Villangomez Llobet em va brindar l'oportunitat de comprendre la meva primera cançó, "SOMNI", era el que necessitava amb el tipus de música que volia compondre. Una nebulosa, un ensomni.

Amb "PLUJA" també de Maria Villangomez succeir, quan la vaig compondre, plovia, i així va sortir, esper que el cluster vos reflecti la gota de pluja quan es diu plou.

"JOC de CARTES" és distinta, juguetona, el poeme es de Joan Brossa i em va donar a entendre el llenguatge en to de rialla d'una jugadors de cartes.

Esper que el que vaig imaginar pugui ajudar-vos a interpretar aquestes condicions. Només esper que disfruteu, com jo vaig fer quan els vaig compondre.

Mercedes PONS

LES ESCULTURES

VARIACIONS CONTINUES

Aquestes sis escultures formen part de l'obra Variacions Continúes exposada a la Fundació Miró en el Cicle de Música Electroacústica Ressó i en el qual es combinava amb la música del compositor Joan Serra. El material utilitzat és Pedra de Felanitx i estan elaborades en un sol bloc.

Joan ROIG

ELS POEMES

LLUITA DE CLASSES

Era primavera i plovisquejava. La taula, els llibres oberts, un ram d'octavetes trepitjades.

L'horabaixa i els trinxets sense metralletes.

Encara que no ho cregueu la fosca dels núvols regalima un argent malaltís com aquest raig de suor, tan estantissa, a l'emblanquinant i a la mirada.

El pare a la feina. La mare a la modista.

Qui descobrirà quantes busques aturades duc rera els llavis?

Tocarem el timbre.

Així de complicat.

En obrir la porta m'envestia aquella ona bruna de pell i un calfred lluent de pluja.

Podré dir el teu nom, al·lot despeninat, que t'abocaves tot sencer amb frissor inconscient des que els nostres ulls es toparen?

Quan agafava el vímet del cistell ple de queviures cada dit cercava el seu homòleg entre un aire de fluixedats als genolls.

Mentre buidàven cada objecte les venes em rebotaven i endevinava els teus batecs desfermats enmig de les pestanyes tímides i arrissades.

No sabia les distàncies, ni els tremolors, ni la meua mà dreta i la teua mà esquerra que, en agafar una taronja, s'immobilitzen recíproques molt de temps.

Després fugírem...

Desembotonava, destrossava la llista d'aquella bata de noi dels encàrrecs.

*Tu cercaves, nerviós i violent, el meu nu sota la bragueta.
En arrabasàrem els vestits amb dents i llops.*

Suràvem confegits dins el mirall del passadís on la meua llengua corria els viratges de cada múscul teu, acaronava les línies dures de la teua llargària, s'enfonsava al centre de la breu i fosca circumferència, feia complicats collars, inacabables, incrustats al coll.

I tastava l'obscura fesomia enclavada de besos.

Els teus moviments felins desprenien una boirina metàl·lica i roent mentre fregaven els pèls de l'entreuix.

El tall rosa de la teua boca engolia els testicles...

Enrunaves el llombrígol entre ivori i llengua.

La lleugeura pelussa dels teus pòmuls fregava els mugrons, s'hi enfonsava.

La sabonera de la teva saliva esbuca l'espínter que es nega sense ni un crit.

Eres una criatura criatura ferotge, jugant amb les meves anques, mossegant-les, mentre ja m'agenollava empés i obligat pel teu desfici i aquest desig d'enfonsar-te dins el bell forat del meu anus.

Entabanàvem el temps amb la fortor d'un perfum censurat.

El dur gla de la teva verga, tendríssima, fuetejava l'espínada i les teves ungles dibuixaven tremolors a la cintura.

M'aferrares -possant-te el puny entre els llavis talment un inèdit Hermes de Praxíteles esbucant de certes flamarades vells mobles, vells quadres, vell costums, vella moral, vella família- una grapada de saliva enmig del cul.

Jo girava el cap i bevia el teu sexe que llúia tacat de besades.

Estàvem enmig de la casa. A l'enfront de la porta i els pares que arribarien potser ara mateix.

M'enculares.

Un agulló de gust avança intensament i m'bagués pogut morir per sempre més dins la juvenesa d'aquest fris on els teus moviments i la posició d'amor fossin l'espíendor del plaer que cap erosió del cel ni del temps no serà capaç d'esborrar.

(El bell país on els homes desitgen els homes, Barcelona, 1974)

Biel MESQUIDA

•
*Un vers amb cicatrius de passió
de tisoires de níquel
envela un llampec i parteix cap a l'Havana.*

*Inquili d'itineraris desolats.
Paraula erosionada que sedimenta
en el desert del llenguatge.
Miratge monoic*

*Vers de metabolisme de teixits
empeltats de raim d'amor.
Aqüeducte de paraules òssies.
Organisme endèmic.*

*Cadència de migdia de gener.
Desordre en el temps.
Amnésia, pols de maragdes.
Engany, gelosia ferida pel silenci.
Asimetria d'un record.*

*Un vers amb cicatrius de passió
de tisores de níquel.
Encís d'innocència.*

*Ferment d'absències seguides
mosseguen l'etern d'un alfabet*

Toni GOST

*Inocul translúcides demències
a cossos, ingràvids a la ment.
Estir la pell on s'ajunta
la dolència de les paraules.
Accentuant petjades d'un inconvenient.
Boca plena de confitura
de vells poemes.*

Toni GOST

*Voluntats deliquescents
contagien turment
d'un fingir pervers.
Esdevé la mentida,
capgirant òrbites d'un indecís
que exhala presagis d'esser un poruc.
Impacients reflexos empresonats,
dintre teranyines d'ossos de rates-pinyades,
fan un flabiol amb el fémur de l'enyorança*

*simulant un estàtic moviment;
entre una copa i un moix
extenuen un instant.*

Toni GOST

LA BONA TERRA

*Té gust salat, la teva bona terra,
Te gust de sang, de mar i de suor,
D'ensalivada fe, de flux malsà.
Mare dels bords, dels esgarrats, madona
Molt mal plantada, soscavat solar
Per subterrànies rius d'ambicions
I Mesquineses sòrdides, oratges.
¿Pot ser la teva, aquesta terra bona?
Bé l'has tastada i en dius els sabors.
Qui la coneix millor te l'arrabassi
Dels cinc sentits, del cap, del moll dels ossos.
(D'Elegies)*

*¿Imatge de la por o imatge del meu temps?
Entre raó i follia dic el batec de sang
amb el murmurí lent d'una raó de viure
al meu clar-obscur d'ombres vellutades, flairoses
de llessamí, de sal i cor, de roses roges.
Acceptaré la mort com accepto la vida
al fons d'aquest silenci o gel del meu llenguatge
quan vindica l'oblit del mirall que s'esberla
i multiplica espais, imatges, la memòria.
(D'Imatges de la por)*

Jaume POMAR

SOMBRAS CHINESCAS

*Yo vivo en la luz ámbar
de un viejo fumadero de opio:
preparo la materia negra*

*de que están bechos los sueños,
la muerte y la llama del tiempo.
Y enciendo la pipa labrada
y las palabras que son
porque fueron humo
en el hangar vacío del mundo*

José Carlos LLOP

EL PRIMERO DE LA MAÑANA

*Cada mañana en el espejo puedes ver
bosques de hielo que nadie pisó,
buques detenidos en los Sargazos
y a Fabrizio del Dongo en Waterló.*

*Detrás del cristal están las bibliotecas
-que son caricaturas del rostro de Dios-,
el Amazonas, la luna y la selva,
el cuerpo de las mujeres, el ojo del tiburón.*

*Y mientras esgrimes la cuchilla recuerdas
el fin de Babilonia y las orgías de Roma,
la luz del desierto y la rosa amarilla,
las espadas de hierro que forjaron Europa.*

*Ahora agitas la brocha sobre el jabón
y surge La Laguna Estigia de Patinir,
aquel que detuvo el tiempo en un reloj.
Venecia, Stonehenge, las calles de París.*

*Te rasuras la cara, la estiras hacia atrás
y se dibuja en el azogue la primera noche
del hombre, los colores del ocaso en el mar,
el oro de la tarde en la ciudad de Londres.*

*Al limpiar con rapidez los utensilios
por el desagüe se va la toma de Jerusalén,
los árboles, Gengis Khan y los Concilios,
la música que amas, el duelo del mal y el bien.*

*Y cuando te secas el rostro con la toalla
se refleja el memo con quien vives,
sus arrugas y sus miedos y secretos:
la herida de la vida, sus rastros de metralla.*

José Carlos LLOP

•

(dels "Tres homenatges inclosos en el llibre *Náufrag en el Temps* i dedicats a Jesús M. Imirizaldu, Son of Art)

CANT PRIMER

*Comellar espiritual rera la serralada dels pins:
Haydn fuig del seu cos i és ara ell*

EL CREADOR

*Angels són enclauats,
amb les ales aferrades a la bolla magmàtica.
Tot és massa incandescent,
i uns semidéus naveguen en un navili
per sobre els rius de lava:
davallen salts d'aigua, ultapassen esculls,
per finalment fondre's en les ones d'un mar de foc.
Aleshores, els àngels són alliberats.
Les muntanyes, cendra; el comellar, cendra;
el cel, cendra; la mar, cendra
i Haydn retorna al seu cos.*

*Gaudí digué:
- Al Cel tots serem orfeonistes.*

Jaume Galmés

(d'Amar Mònica, en gestació)

EL POETA I LA MUSICA

*Tu fas que ell existeixi
només anomenant-lo
crees*

*dona que ets música
l'home que és verb
el gomboldes amb notes
que ell. rítmicament*

Jaume Galmés

LES OBRES CINEMATOGRAFIQUES

LO BON REI

Director: Pere March.

Productor: Pere March.

Guión: Pere March.

Montaje: Pere March.

Fotografía: Pere March.

Intérpretes: Manel Tubert, Andreu Suau, Antònia Capllonch, Martí Sàez.

Sinopsis: Los últimos días del rey Jaume II en el Palacio de la Almudaina tratados con rigor històrico y espíritu documentalista, sin que ello lastre la fluidez de la narración.

No es frecuente encontrarse en los terrenos del cine amateur casos como el de "Lo bon rei" del pollensí Pere March, que arriesga su experiencia adentrándose en las difíciles aguas de la crónica histórica con ínfulas documentalistas (los últimos días del rey Jaume II), con el rigor como base y la ambientación como mayor virtud, sobre todo teniendo en cuenta los limitados medios con los que contaba la modesta producción (dos millones de presupuesto de bolsillo) y los estupendos resultados conseguidos.

Lo más brillante de esta cinta, ganadora del certamen de Tarrasa e ignorada por las instituciones que aquí debieran ampararlas, es comprobar el enorme partido que el cineasta le saca a sus cartas sin limitar sus pretensiones a causa de sus carencias, supliéndolas con talento e imaginación visual capaz de transportar a la pantalla, con dignidad e incluso brillantez a ratos, las oníricas visiones de un delirante soberano en horas bajas, a base de una fotografía tenebrista y gris y un ejercicio de ambientación dignos de encomio.

Pero lo más destacable de "Lo bon rei", y no precisamente en el aspecto positivo, es comprobar el ostracismo al que se ve relegado en la isla este cineasta, Pere March, que en función de lo visto se amolda a la perfección a los patrones de una necesaria cultura audiovisual autónoma, fuera de los círculos más comerciales, pero enormemente enriquecedora de cara al repaso de una historia propia demasiado olvidada, que se recupera en la cinta con sus estudiados diálogos, el respeto por el lenguaje arcaico, el tratamiento de los personajes ilustres de nuestra memoria...

Y la lástima es que con sólo un poquito de ayuda otros personajes históricos desfilarían por la pantalla de la mano de Pere March, o al menos esa es su intención ; pero los dos millones en cultura que nada son para una institución, es mucho para el bolsillo de un joven emprendedor que sólo cuenta con millones de ganas y talento.

Javier MATESANZ

(Crítica de cine "Lo bon rei", ganas y talento. Diario Balears 11 - 12 - 1991)

LO BON REI és una petita obra sobre una de les èpoques més esplendoroses de la nostra història: la del Rene Privatiu, quan Mallorca podia tractar sense complexos amb veïns tan poderosos com Aragó, França, Castella o Nàpols.

LO BON REI és, també, el renom d'un dels nostres personatges més significatius: Jaume II de Mallorca qui, amb poc més de deu anys, enllestí una tasca immensa fundant noves pobles, bastint castells i murades, protegint les arts i donant un gran impuls a l'economia.

LO BON REI rememora, precisament, els darrers dies de vida del monarca mallorquí, pel maig de 1311, en el Palau de l'Almudaina. I es recrea en el caràcter d'un gran home d'estat que també té els seus dubtes i febleses davant la pressió internacional o les desgràcies de família.

LO BON REI és una pel·lícula pobra feta per aficionats i amb uns medis molt escassos. No passa d'ésser un esbós. Però, amb el temps, potser esdevindrà la gran obra que es mereix aquest personatge cabdal de la història de Mallorca.

Pere MARCH

MORT - In Memoriam Margalida Alomar Serra (1994)
Obra electroacústica-visual

Guió: Antoni Caimari/Bennàsser-Colom

Música: Antoni Caimari

Producció: Fundació ACA/Area Creació Acústica Universitat de les Illes Balears, Bennàsser-Colom

Realització: Bennàsser Colom

Intèrprets: Manel Tubert, Catalina Valls, Aina Segura, Eleonor Valleriola, Andreu Suau, Margalida Bibiloni, Rosa Sard, Antoni Caimari

Fotografia: Pere March

Obra premiada al "Internacional Communication Film & Video Festival Intercom '94" de Chicago, Illinois (EUA), en la categoria de video musical "Certificate Award".

MORT es una obra electroacústica.

Per aquesta raó, en aquest audivisual, les imatges son un complement del so, així com els espais en negre son part fonamental de l'obra: la vida ha acabat i l'anima també. A més, son moments per escoltar i s'han de sentir com espais de silenci visual.

La realització de MORT ha estat mostrar la cultura mediterranea del dol, moments molt de cadesqu i records.

Si no fou per la tasca dels actors i equip tecnic, es podria dir: asseguin i escoltin, pero crec que val la pena, tambe, mirar.

BENNÀSSER-COLOM.

"...Caimari va compondre aquesta obra el 1977 en circumstàncies dramàtiques, mentre les campanes de la parròquia de Sa Pobla tocaven de mort per sa mares. Era una època de transició, de conflicte generacional, en què els joves educats en el franquisme miraven de llevar-se de damunt la llosa dictorial, per seguir la seva vocació artística, va haver de rompre el mur de mediocritat ambiental i enfrontar-se a la incomprensió i a la intolerància dels sers que més estimava. Aquesta incomprensió va arribar fins a l'extrem de prohibir a Toni de dir el darrer adéu a sa mare. L'obra MORT és aquest adéu reprimat i desesperat que fa posar carn de gallina a l'oïdor. Es el dic trencat d'un amor filial contingut per la comunicació. Es l'angoixa, el desesper, de saber que mai no hi podrà haver l'anhelada reconciliació. Es la mort absoluta dels somnis infantils, que procuram retenir a la imatge idealitzada de la nostra mare. Caimari, per imposició de les circumstàncies, els va haver d'enterrar juntament amb el cadàver matern.

Jaume Reynés va filmar el 1993 una pel·lícula basada en l'obra MORT. El cineasta va saber captar la càrrega emotiva de la música recurrent amb ull atent, poètic, l'escenari dels fets. Sa Pobla, un poble vital i enèrgic, es va convertir en protagonista de la mort. Es una prodigiosa transposició que només l'art pot aconseguir. El premi no tornarà a Antoni Caimari la il·lusió assassinada pel comportament irresponsable d'aquells que, al seu dia, tenint el deure sagrat de posar pau i amor, varen sembrar la zitzània de l'odi. Però aquest premi MORT és la prova que, al final, els nets de cor reben la recompensa.

(Extracte de l'article de Pere Bonnín, Diari Última Hora, 26 d'octubre de 1994).

ELS CREADORS

XAVIER CARBONELL, compositor.

La formació com a compositor de Xavier Carbonell ha estat bastida sobre tres pilars: Les beceroles de l'ofici en els conservatoris de la seva ciutat nativa, es a dir, Barcelona; els neguits d'obertura i d'innovació nodrit basicament sota el mes-tratge de Joan Guinjoan, Luigi Nono, Corium Aharonian i Mauricio Kagel; i a la recerca d'un llenguatge propi-tasca mai conclosa- que ha caminat i camina seguint els viarayns arriscats de l'autodidactisme, l'experiència acumulada de la pròpia obra, les lliçons apreses en les tasques d'estudi i d'investigació realitzades sobre les músiques del nostre passat, les músiques tradicionals (tant les ennostrades com altres més exòtiques) i les músiques cultes d'altres civilitzacions (Gagaku, No, con-tesanes simeses i coreanes, gamelans, Raga, etc.)

El conjunt de la producció de Xavier Carbonell ratlla el centenar d'obres, composi-cions estrenades en la majoria de casos, algunes enregistrades discogràficament i unes quantes incorporades en els repertoris concertístics de diferents solistes locals i foranis (Josep Sbert, Xavier Prohens, Eun Soo Son, Maria Victòria Lassalle, Josep Ramón Hernández). Apart de les obres per a solista instrumental, el conjunt de les obres de Xavier Carbonell abraça a múltiples i variades formacions instru-mentals, vocals i "electroacústiques". Diverses obres cambrístiques i orquestrals han estat interpretades per conjunts dels que a tall d'exemple volem citar els següents noms: quartet de cordes des de Varsovia, Percussionistes de l'Orquestra Simfònica "Ciutat de Palma", Percussion-Art Quartett de Würzburg, Grup Música d'Avui, i l'Orquestra Simfònica de les Balears "Ciutat de Palma". Les interpretacions i estrenes han estat realitzades sovint dins els marc dels festivals i cicles dedicats a la Música Contemporànea (Ciclo de Música Contemporànea de Madrid, II Setmana de Música Contemporània de Barcelona, V Mostra Catalana de Música Contem-porània) i especialment dins les mostres i cicles locals (Festival de Bunyola, "Músi-ques del Nostre Temps"- Centre de Cultura "Sa Nostra"-, Ressò) i "Músiques de Miró"- Fundació Pilar i Joan Miró- i "X Encontre de Compositors").

"... Los trabajos creativos de Xavier Carbonell... se integran en unos parámetros estéticos donde desde unos pocos objetos sonoros, intenta desarrollar un discurso rico, tanto en la elaboración como en los sutiles resultados sonoros. Carbonell pre-tende sacar un máximo provecho desde unos recursos mínimos, y su trabajo quiere encaminarse a una percepción auditiva intimista expresiva, audiblemente unitaria i perceptiblemente ordenada. Actualmente manifiesta un especial interés por la exploración del timbre_____ armonía, por la forma como discurso no direccional por el "Ethos" y por aplicar en una dirección invertida e innovadora las lecciones de las creaciones de nuestro pasado histórico y de las realizaciones musicales-artís-ticas de zonas culturales alejadas de nuestro contexto geográfico y antrópico....

BARTOMEU ARTIGUES, compositor.

Nació en Campos (Mallorca) en el año 1957. Comenzó a estudiar música con su padre, que fue director de la banda de Música de Felanitx.

Ha realizado los estudios superiores de guitarra clásica, inicialmente con Natalia Vilaret y Miquel Janer, perfeccionándolos con el concertista y profesor Gabriel Estarellas a lo largo de seis años.

Además ha seguido cursos de perfeccionamiento de guitarra con José Tomás (Alicante), José Luis Rodrigo y Angelo Gilardino.

Como guitarrista, ha formado dúo con Josep Sbert, con quien ha hecho numerosas actuaciones en diferentes puntos de Mallorca y Menorca.

Ha realizado estudios de armonía, contrapunto y fuga, con diversos profesores: J. Ribelles, Pascual Martínez, E. Petrovich, Victor Capblanquet y especialmente con Xavier Carbonell.

Actualmente trabaja la composición en Barcelona con Carles Guinovart, compositor y catedrático de composición del Conservatorio Municipal de Barcelona, y con el compositor David Padrós.

Forma parte de la "Associació de Compositors de Mallorca" y es miembro de su junta directiva.

También es vice-presidente de la "Societat de Guitarra de Mallorca" y profesor de Música de Instituto. Ha sido crítico del diario el Día de 1990 a 1992.

Ultimamente ha estrenado su "Concierto para Marimba y Orquesta", con notable éxito de público y crítica y "tres peces per a quintet de vent" en el ciclo "les Músiques de Mirò".



OLIVIER MESSIAEN, compositor

Compositor francés nacido en 1908. Desde 1940, fuertemente influido por los ritmos indios, Messiaen ha empezado a escribir composiciones modales basadas en remarcadas configuraciones rítmicas. La mayor parte de sus obras están asociadas a su esoterismo católico. Messiaen adopta el serialismo no solamente en las alturas, sino también en las duraciones y dinámicas. Es el llamado serialismo integral. La primera obra concebida de esta manera es su "Modo de valores e intensidades".



ANTONI CAIMARI I ALOMAR, compositor.

Neix a sa Pobla (Mallorca) el 14 de novembre de 1943. L'any 1958 comença les seves investigacions pianístiques tot iniciant-se en la composició.

De jove, coneix els mètodes convencionals de la música i intenta prendre contacte amb les institucions d'ensenyament musical. La clara consciència dels seus propis valors, la urgència existencial i l'ofec de l'ambient li feren abandonar de seguida aitals intents. A partir d'aquí analitza amb profunditat l'obra de Chopin i Mompou arribant a la conclusió radical de no utilitzar la partitura i decideix treballar el so en directe. Així neixen les seves primeres composicions musicals on la cinta magnètica és utilitzada com a grafisme musical.

Posteriorment contacta amb Cristobal Halffter i amb l'obra de John Cage el porten a conclusions que seran decisives per a la seva música i a compondre el 1975 les primeres obres per a piano no convencional.

Després de contactar a Barcelona amb el Grup Instrumental Català i amb els compositors del seu entorn (Llorenç Balsach, Josep M. Mestres Quadreny, Eduardo Polonio, Carles Santos, etc...) porta endavant una gran labor compositora i també de promoció de la nova música amb la creació, sota el seu impuls, del segell discogràfic U.M./Unió Músics, produint el seu primer disc. Més tard, pren contacte a Madrid amb Llorenç Barber i poc després, confirmades amb aquesta entrevista les seves intuïcions, decideix organitzar l'important festival Encontre de Compositors I, Sa Pobla-Mallorca 1980, que s'ha celebrat anualment des d'aleshores a la Ciutat de Palma. El 1985 es constitueix i legalitza la Fundació A.C.A./Àrea Creació Acústica. Com a president-fundador es dedica plenament a desenvolupar els objectius fundacionals.

A la música de Caimari hom distingeix tres formes de composició: Les denominades electroacústiques, composades a partir de materials de diverses fonts sonores posteriorment manipulades; les obres per a piano no convencional, amb manipulacions de l'instrument; i les obres per a piano, que constitueixen la seva principal aportació. Una particular concepció de la infinitud de tota obra ha portat el compositor a anomenar-les "esbosos". Al seu catàleg, per tant, s'ha substituït el "op." de opus per "eb." de esbòs.

Actualment dit catàleg està compost de 225 obres.

JOAN SERRA, compositor.

Joan Serra Morlà neix a Palma el 4 de setembre de 1963.

Adquireix la seva formació musical amb els professors Vicenç Pla, Xavier Carbonell, Joan Guinjoan i Luigi Nono. Entre els anys 83 i 94 dirigeix la Banda de Música de Son Rapinya, de la que es fundador i entre els anys 85-89 dirigeix la Coral Sant Josep Obrer. L'any 1987 participa en la creació de la Associació de Compositors de les Illes Balears i l'any 1992 es el compositor designat per a participar al XIII Encontre de Compositors. L'any 1988 és becat per el Ministeri de Cultura par a assistir al Curs de Composició impartit per L. Nono a Granada. La seva música ha sigut escoltada a diferents auditoris de l'illa, així con a RNE-2, Catalunya Música, Auditori Nacional a Madrid, etc. Entre la seva producció destaquen les següents composicions:

Grafic Sonor "Ones", per a cinta magnetofónica a quatre pistes (1987)

Alternancies, per a guitarra i quartet de cordes (1988)

Moduls, per a flauta, guitarra, clarinet i cinta (1992)

La Música de la Pau, per a dues corals i percussió (1992)

PSR 2224 + 65, per a quintet de guitarres (1994)

Variacions Continues, instalació escultura-música, alb l'escultor J. Roig (1995)

¡Ku ¡Ko ¡Kumi, per a trio de trombons (1995)

•
FRANCISCA M^a MERCEDES PONS RAMIS, compositora.

Nacida en 1968, ha estudiado la carrera de piano con Miguel Angel Segura, Miguel Segura Aguiló y, en el conservatorio de Palma con Pilar Irazazábal, obteniendo el título superior de solfeo en el conservatorio de Valencia.

Ha estudiado cuatro años de violonchelo y terminado primero de composición con Pepe Prohens.

Ha asistido a diversos cursillos sobre la pedagogía pianística en Barcelona y aquí en Palma sobre el piano de Béla Bartók y de Debussy.

Ha actuado varias veces en público; en el Teatro Principal, Círculo de Bellas Artes, Conservatorio de Palma; Casa de Cultura de Felanitx, Iglesias de Sant Marçal y de Esporles.

Como compositora ha estrenado en el Conservatorio de Palma:

"Per 3es", "Per 4es". "Sintético", "Dodecafónico" y "Aleatorio" y las tres canciones "Somni", "Pluja" i "Joc de Cartes", repitiéndose posteriormente en el Palau March y en A.C.A. en Búger.

JOAN ROIG, escultor.

Neix a Palma en 1964. L'any 1982 comença a treballar de delineant a una marbre-ria a on contacta amb el llavorat de la pedra, matèria bàsica de la seva obra. Al mateix temps i de forma autodidàctica comença els seus estudis d'escultura. En 1992 abandona la antiga tasca i inicia la seva carrera com escultor, treballant amb encàrrecs, unes vegades treballs artesanals, altres obres purament artístiques, encara que sempre fent ell els seus propis dissenys. Destaquen tres gàrgoles de gran dimensions i més d'una dotzena de capitells per a la Seu de Mallorca, obres d'imatgeria religiosa per a distintes esglésies de l'illa, i alguns elements ornamentals per a la rehabilitació del Patrimoni Artístic de la Ciutat.

Paral·lelament realitza obres escultòriques més personals que no necessiten una identificació estilística amb el contexte a un s'han ubicar, cas de les anteriorment esmentades.

L'any 1994 reb una Menció Especial del Jurat dels Premis i Rènues Sotheby's-Fundació Miró per un projecte didàctic dirigit a invidents, en el qual se'ls intenta fer descobrir el Món de la Pintura.

Exposicions:

- Maneu punt d'art. Col·lectiva. Abril 1994.
- Ajuntament de Sineu. Desembre 1994
- Galeria Maneu. Col·lectiva. Febrer 1995
- Fundació Miró. Cicle de Música Electroacústica Ressor. Maig 1995

GABRIEL MESQUIDA AMENGUAL, poeta.

(Castelló de la Plana 1947) Escriptor. Llicenciat en ciències biològiques (1969) per la Universitat de Barcelona i en ciències de la informació (1977) per la Universitat Autònoma de Barcelona. En l'aspecte formal, la seva obra s'ha caracteritzat per l'experimentació textual i, en el contingut, per la reivindicació de la sexualitat i una imatge càdica del món. Es autor dels poemaris *El bell país on els homes desitgen els homes* (1974), *Notes de temps i viceversa* (1981), *Cap-cap* (de Dürer als Césars) (1985) i *The Blazing Library* (1992); de les novel·les *L'adolescents de sal* (1975), premi Prudenci Bertrana 1975, i *Putamàrès (Ahí)* (1977); de l'assaig *Xénius*. Escriptura. Premsa (1982), i de les col·leccions de relats *Self-Service* (1977), *Passió* (1987) i *Doi* (1990). Fou coordinador de la secció de ciències biològiques de la Gran Enciclopèdia Catalana i director del suplement *Cultura és Ciència* del diari *Baleares*. Ha col·laborat a diaris, com *Baleares*, *Diario de Mallorca*, *El Día 16*, *Liberation* i *La Vanguardia*. Ha fet traduccions, guions per a ràdio i per a televisió i realitzacions de cinema. Desde 1983, és director del servei de comunicacions de la Universitat de les Illes Balears.

JAUME POMAR, poeta.

(Ciutat de Mallorca, 1934), es donà a conèixer com a poeta l'any 1967 amb la publicació de *Tota la ira dels justos*. Es autor dels llibres: *Amb la mort, amorosament* (Premi Nacional Universitari de Poesia Catalana 1966, Palma, 1969), *Història Personal* (Premi Ciutat de Palma 1970, Palma, 1979), *Carisma del desert* (Premi Fra Miquel Colom d'Inca 1975, Palma 1978), *Elegies* (Premi Ciutat d'Elx 1986 València, 1987), *Imatge de la por* (Premi Grandalla d'Andorra 1987, Barcelona 1988) i *Les quatre estacions* (Barcelona 1991). Aquest any té prevista l'aparició de la seva poesia completa i també d'un recull inèdit: *Llavis de marbre blanc*. Frontissa és un llibre inacabat, de vessant avantguardista.

Publicà la tesina de final de carrera de periodisme: *L'aventura de "Nova Palma"* (Palma, 1967), un estudi sobre el cantant Raimon (Gijón, 1983) i una incursió narrativa: *Un dia o l'altre acabaré de legionari* (Barcelona, 1988).

Actualment treballa en la biografia de Llorenç Villalonga.

JOSÉ CARLOS LLOP, poeta.

Va néixer a Palma de Mallorca el 3 d'abril de 1956.

Es bibliotecari, col·laborador habitual de *Diario de Mallorca* i crític literari d'EL PAÍS. Els seus poemes s'han publicat a revistes com *Papeles de Son Armadans*, *Insula*, *Cuadernos del Norte*, *El Europeo*, *Bitzoc*, *Hélice*, *Encounters* (EUA) i *Dichtungsring* (Alemanya).

Ha publicat quatre llibres de poesia-*Drakul-lettre* (1983), *La naturaleza de las cosas* (1988), *La tumba etrusca* (Premio Anthropos 1991) i *En el hangar vacío* (1995)-; dos toms del seu dietari- *La estación inmóvil* (1990) i *Champán y sapos* (1994)-; un llibre sobre la seva ciutat natal- *Palma, imatges d'ahir* (1990)-; una col·lecció d'assaigs- *La ciudad invisible* (1991)- i dos llibres de relats- *Pasaporte diplomático* (1991) i *2 cuentos* (1994)-. És autor de *Islas* (1993), antologia poètica del Premi Nobel de Literatura Derek Walcott i té en premsa una novel·la- *El informe Stein*- i un tercer llibre de narracions- *El canto de las ballenas*-.

JAUME GALMÉS, poeta i traductor.

CURRICULUM LITERARI

Nascut a Sant Llorenç, des Cardassar (Illa de Mallorca) el 1967, es dedica des dels disset anys a la creació poètica i des dels vint-i-un a la traducció de poesia i de textos relacionats amb la poesia especialment.

Dins el primer vessant, es donà a conèixer el 1992, any en què obtingué el "Premi Salvador Espriu per a Poetes Joves" que convoca anualment la Fundació Pere Vergés amb el llibre *Náufrag en el Temps* ("els llibres de l'escorpí. Poesia", núm. 156 d'Edicions 62).

Quant a la seva tasca com a traductor, en destaquen els volums *Versions del francès: versions d'un ampli ventall de poetes de la terra veïna del segle XV als nostres dies* i que és prologat per M. Villangómez Llobet (tot esperant la seva publicació aviat, de moment roman inèdit) i l'intitulat *El Banquet* (33 traduccions de poesia), que igualment recull autors de diferents èpoques i, en aquest cas, àdhuc de llengües diferents (occità, alemany, francès, italià...); dividit en tres parts- *Pòrtic*, *Témenos* i *L'hoste insòlit*, abraça composicions de trobadors i Minnesinger essent, el gruix principal, format sobretot per poetes alemanys i francesos dels segles XIX i XX.

El Banquet serà publicat ans no s'acabi l'any 1995 a la col·lecció de traduccions FERRANDO VALENTI que dirigeix el Professor Perfecto Cuadrado al front de les Publicacions de la Universitat de les Illes Balears.

Així mateix, és coordinador del full poètic "Lira d'Or" de la revista del seu poble natal "Flor de Card" (abans, ho havia estat dels suplementes "Suplement literari" i "Les Muses amigues" de la publicació "7 Setmanari" de Manacor) a més de col·laborador de les pàgines del "Cultura" (surt els divendres) del Diario de Mallorca.

Com a conferenciant, és autor de les ponències "En el centenari d'en Salvat-Papasseit" (pronunciada el mateix 16 de maig de 1994 a la Casa de Cultura de Sant Llorenç) i "Baudelaire o l'espiritualitat de la carn" (llegida en el marc d'una diada cultural a la Fundació Trobada de Manacor el Dissabte de Pasqua de 1995). Com a última prova de la seva activitat pública, aporta haver fet lectures dels seus propis poemes i dels traduïts al bar "L'Havanna" de Palma així com a diversos instituts de l'Illa. Finalment, i per no deixar el camp oral, cal esmentar també en aquest apartat l'extensa entrevista que mantingué a Eivissa el 1988 amb M. Villangómez Llobet recopilada posteriorment per aqueix autor a Parlar i escriure (Columna Edicions)

Actualment, i mentre deixa reposar Sota els estels el seu segon poemari, treballa en la recuperació de Pere Torroella, un dels nostres grans clàssics que, del tot inexplicablement, s'ha passat els darrera seixanta anys jaient en oblit.

Dintre els seus projectes més immediats, espera també desplaçar-se a Lió per continuar la traducció de la poesia completa (Elegies i Sonets) de la seva poeta més excels, la dama renaixentista Louise Labé de la qual ofereix tot seguit una àmplia representació dels sonets que ens llegà.

CRITIQUES

Com a traductor

"Per dedicar-se a la feina literària (La traducció poètica) són necessàries dues virtuts, que ell (Jaume Galmés) indubtablement posseeix: un profund interès per la poesia i un intens amor a la llengua pròpia. Es a dir, interès, inclinació o obsessió per la poesia escrita en qualsevol llengua i a vegades d'estils molt diferents".

(Del PROLEG de M. Villangómez Llobet a las Versions del francés, inédites)

Com a poeta

Náufrag en el temps; "En tot el llibre Galmés demostra un respecte i amor fecunds per la puresa del llenguatge. (...) El llibre és ple d'elements naturals: els poemes semblen néixer com a fruit del contacte directe amb la nit, el vent, les estrelles, la mar i la lluna".

(De la ressenya "Celebació de la pèrdua", signada per Marc Capdevila al diari AVUI del 26-IX-1993)

•

LLORENÇ LLOBERA VIVES, fotograf.

Neix a Pollença l'any 1.955.

L'any 1.980 comença a dedicar-se seriosament a la fotografia, sentint molt prest especial predilecció per les imatges de la Natura.

L'any 1.982, en el II Certamen de Fotografia del GOB sobre Medi Ambient, guanya el Primer Premi dins l'apartat de Fauna.

L'any següent, a la tercera convocatòria del certamen, guanya també el Primer Premi en els apartats de Paisatge i de Fauna.

La seva obra s'ha vist publicadà a revistes especialitzades de prestigi om "Vida Silvestre" (ICONA), "Natura" i "Bird Watching".

Igualment s'han seleccionat fotografies seves per a diversos llibres, fullets, pósters, etc.

Ha participat a l'Exposició Permanent del Centre d'Interpretació del Parc Natural de S'Albufera. També, a l'audiovisual que l'esmentat Parc projecta als visitants, s'hi poden veure diapositives seves.

L'any 1.992 exposa la seva obra a la Sala d'Actes de la Fundació Guillem Cifre de "COLONYA".

•

PERE MARCH, cineasta.

Pollença (Mallorca), 1958. De formació autodidacta. Comença a filmar curts en Súper 8 el 1975. Aquest format és la seva autèntica escola de formació on practica

totes les tasques bàsiques de la realització: guionatge, producció, direcció, càmera, muntatge, sonorització, etc. Paral·lelament, s'apunta a diferents curssets de formació cinematogràfica i organitza moltes projeccions de cinema independent.

El 1989 adquireix un equip de 16 mm amb un amic i enllesteix una sèrie de produccions més ambicioses on s'inicia en les tècniques professionals: negatiu, laboratori post-producció en vídeo, etc. També és soci fundador de l'Associació de Cinema Balear (ACB FILMS) que, a part de produir molts curtmetratges, ha organitzat fins ara dos Encontres de Cineastes Independents i un Curset de Técnica Cinematogràfica.

Aquesta és la seva filmografia:

A.- OBRES COM DIRECTOR DE FOTOGRAFIA:

1.975. "VACANCES D'UN MENUT" Súper 8 (20') Ficció. De J. March.
Premiada a Vitòria i Sóller

1.977. "DARRERE LES CABRES" Súper 8 (22') Documental. Del "Grup Muntona".
Premiada a Sóller

1.986. "UN COP DE VISTA" Súper 8 (26') Costumista. De R. Bordoy

1.987. "EN NEPAL NO HAY CARNAVAL" Súper 8 (30') Ficció. D'A. Suau.
Premiada a Villagarcía d'Arosa i Zalla

1.989. "DEVERS L'HORABAIXA" 16 mm (10') Ficció. De Bennàsser-Colom

1.990. "SON LLUNES" 16 mm (25') Adaptació litarària. De Bennàsser-Colom

1.991. "L'ANTULL I LA MUSA" 16 mm (3') Ficció. De Bennàsser-Colom

1.993. "MORT" 16 mm (17') Electroacústica-visual. De B. Colom i A. Caimari
Premiada a Xicagó

1.995. "ECO" 16 mm (En fase de muntatge)

B.- OBRES COM GUIONISTA I DIRECTOR:

1.981. "EL TORRENT" Súper 8 (60') Ficció

1.983. "EL FAR" Súper 8 (27') Ficció

1.985. "ELS MORADORS DE L'ABISME" Súper 8 (24') Adaptació literària.
Premiada a Barcelona, Tal.lin (Estònia), Palma de Mallorca. i Zalla

1.986. "CERCANT LA DAMA" Súper 8 (28') Comèdia
Premiada a Zalla

1.987. "L'AIGUA DE LA VIDA" Súper 8 (22') Educativa
Premiada pel MEC i el MOPU

1.988. "ARIANT" Súper 8 (30') Ficció

1.990. "DÉJÀ VU" 16 mm (20') Ficció
Premiada a Vitòria

1.992. "ALBERCUTX" 16 mm (35') Històrica
Premiada a Terrassa i Vitòria

1.994. "LO BON REI" 16 mm (33') Històrica
Premiada a Terrassa

BENNASSER-COLOM, cineasta.

Psuedonim de Jaume Reinés.

Campanet, 1959.

OBRES COM GUIONISTA I DIRECTOR

1989. "DEVERS L'HORABAIXA" 16 mm. 7 minuts.

* Secció Informativa Festival Internacional de Cine, Bilbao 89

* Selecció Festival de Cine, Elx 91.

1990. "SON LLUNES" Adaptació de "Les Denuncies" d'Antoni Mus.
16 mm. 24 minuts.

* 6e. Marchée. du Film Court, Clermond-Ferrand, França, 91.

* Selecció Festival de Cine, Elx 91.

1991. "ANTULL"

16 mm. 3 minuts.

1992. "MORT". Obra electroacústica d'Antoni Càimari
16 mm. 14 minuts. (Edició en Video)

* INTERCOM'94

Certificate of Merit Award, Chicago, Illinois, USA

En Jaume Reinés, que signa els seus treballs com a Bennàsser-Colom, els dos segons llinatges dels seus pares, va esser l'organitzador del 1er. Encontre de Cineastes celebrat a la Fundació A.C.A. de Búger.

Hi va projectar els curtsmetratges titulats DEVERS L'HORABAIXA i ANTULL. Son treballs que ofereixen una realització interessant al servei d'una idea enigmàtica i obscura. Unes imatges suggerents destinades a construir un món forjat amb els dimonis més o menys convencionals.

L'autor treballa amb vocació i insistència en la creació d'imatges, tant fotogràfiques com de cinema.

Ara cal esperar que la seva creativitat pugui desenrotllar-se sense entrebancs pels camins d'aquest art, el setè, diuen, que té unes necessitats tècniques i financeres que el fan esser de pràctica especialment difícil.

Damià PONS I PONS.

(extracte de la revista "Campanet")

ANTONI GOST, poeta.

Sa Pobla 1953

S'ha dit que la poesia és bàsicament un joc d'imatges. Les imatges que ens mostra Antoni Gost són a voltes disgregadores, a voltes ens endinsen dins un món màgic, altres ens dibuixen una realitat feridora, però totes elles són d'una gran i indiscutible bellesa.

La poesia d'Antoni Gost és una poesia d'avantguarda i com a tal s'ha de llegir, el lector s'hi ha d'acostar amb voluntat de deixar-se emportar per les suggestives imatges que el poeta li proposa; sols d'aquesta manera podrà recórrer tot un món de màgica, inquieta i fascinant bellesa.

Joan COMPANYY,

setembre-92

ELS VIOLERS

ELS INSTRUMENTS

“Amics amants de la música, principalment de la instrumental basta de no tenir en consideració els instruments. Es cert que el compositor i l'intèrpret son figures de primera magnitud dintre l'art dels són, però també és veritat que el violer, amb la seva feina, és part imprescindible d'aquest món! Per què, aleshores, no donar-li la importància que tenen? Per què insistim en interpretar la música del nostre temps amb instruments antics? Els grans constructors del passat, com per exemple Stradivari, Amati, Guarneri, etc, que han viscut els segles XVII i XVIII, varen construir instruments per a la seva època, adaptats a les exigències técnico-artístiques de la seva època, no podem esperar d'aquestes “peces de museu” un rendiment òptim, quan es tracta de sonar un concert de Shostakovitch, Villa-Lobos, Bártok o qualsevol altre compositor qui vulgui arribar als límits d'aquest maravillosos instruments.

Apunt d'entrar al tercer mileni, no és just continuar atemptant (restauracions, modificacions, reforçaments i adaptacions en la major part irreversibles), contre aquestes autèntiques obres d'art -algunes d'elles amb més de quatre- cents anys d'antigüetat- amb l'intent envà de mantenir- les operatives. Es de capital importància que el nostre mitjà musical pugui produir instruments nous que permetin donar la justa i necessària llibertat d'acció als nostres compositors i intèrprets.

Fruit de molts d'anys d'estudi, investigació i experiència amb els instruments d'època -passant-ne uns quants a la “Meca del Violí”, Cremona-Itàlia i després a Felanitx-son els instruments que sentirem avui. Porten la firma dels Mestres Violers Andreu Fiol i Monserrat i Saulo Dantas-Barreto. Mallorquí nat en el si d'una de les poques famílies que, malgrat els difícils moments històrics-socials dels finals del segle XIX (guerra de Cuba) i principis del XX que desembocaren en la Guerra Civil, han sabut mantenir la tradició Mallorquina en la construcció d'instruments de corda- i Saulo Dantas-Barreto, brasiler, 1er. Violer de l'Orquestra Sinfônica da Paraíba”, Brasil-. Els tres instruments formen part del Quartet que representa la transició de la técnica constructiva clàssica-cremonesa amb una nova i revolucionària metodologia de construcció, desenvolupada totalment a Felanitx. La nova manera de treballar els permet el total control de l'uniformitat dels gruixos a tots els indrets interiors i, conseqüentement, augmentar la superfície vibrant de totes les parts de l'instrument que,posteriorment, son unides per una finíssima capa de vernis transparent.

Óptima oportunitat per demostrar (els instruments), les seves fenomenals capacitats de claresa, facilitat d'execussió, potència (deguda a la riquesa harmònica) i velocitat de resposta en els passatges ràpids, oferint als intèrprets una vasta gama

de possibilitats que, sense cap dubte, allargarà significativament els horitzons de la interpretació, servint d'estímul pel als compositors actuals".

(Extracte del text corresponent al catàleg d'Encontre de Compositors XV -1994)

•

SAULO DANTAS-BARRETO, violer.

Nat a Recife, Pernambuco (Brasil). Cursà el batxillerat en música a la Universitat Federal de Paraíba. Inicià els seus estudis de violer al taller de "l'Espaço Cultural José Lins do Rego" a João Pessoa.

L'any 1988 al "Festival Internacional de Música da Paraíba", fou el responsable del manteniment dels instruments i on hi participaren J. Starker, A. Parisot, B. Giuranna i J. Gingold. Al mateix any entrà a "l'Istituto Internazionale di Liuteria A. Stradivari" (IPIALL) de Cremona, becat per la FUNESC (Governo da Paraíba), el CNPq i l'Istituto Italo-latinoamericano, on amplia coneixements sota el guiatge del Mestre Violer Giorgio Cè.

L'estiu de 1990 impartí un curs de violeria al Brasil, dins el "Curso Internacional de Estudos Musicais da Paraíba". Al 1992 acaba el estudis de violer a Cremona. Al 1993 finalitza juntament amb Andreu Fiol i Monserrat, a Felanitx (Mallorca), la reproducció de l'arpa d'A. Stradivari (1681), encàrrec del museu organològic del IPIALL. Actualment treballa conjuntament amb N'Andreu Fiol en el projecte "Aritana" dels instruments musicals DANTAS-FIOL.

•

ANDREU Fiol i MONSERRAT, violer.

Nascut a Felanitx (Mallorca). Als devuit anys i després de finalitzar els estudis de batxiller superior, comença a treballar al taller familiar, aprenent l'ofici de restaurador d'antigüetats i iniciant-se a la construcció d'instruments musicals de cordes pinçades, així com també a l'escultura.

L'any 1988, i becat per les següents institucions: Conselleria de Comerç i Indústria del Govern Balear, per la Comissió de Cultura i Educació del Consell Insular de Mallorca, l'Ajuntament de Felanitx i "Sa Nostra" Caixa de Balears, començà els estudis de mestre violer a l'Istituto Internazionale di Liuteria A. Stradivari" (IPIALL) a Cremona sota el guiatge del Mestre Giorgi Cè.

Al 1990 inicia els Seminaris de Violeteria "Ciutat de Felanitx". L'any 1991 funda l'Associació de Violers de les Illes Balears. Al 1992 finalitza els estudis de violer a Cremona. Al 1993 acaba, juntament amb Saulo Dantas-Barreto l'Arpa d'A. Stradivari (1681), encàrrec del museu organològic del IPIALL. Actualment treballa conjuntament amb Saulo Dantas-Barreto en el projecte "Aritana" dels instruments musicals DANTAS-FIOL.

ELS INTERPRETS

XAVIER PROHEUS, pianista.

Empezó los estudios de música a la edad de nueve años en el Conservatorio de Palma de Mallorca, donde realizó los cursos de grado medio con la profesora Pilar Irazazabal.

En los años ochenta compagina el seguimiento de los estudios superiores de piano con trabajos de docencia en el Conservatorio de Palma y otros centros musicales. En estos años se produce un auténtico renacimiento en su manera de comprender el lenguaje musical y la expresión de sus valores, gracias al inmejorable soporte de Joan Moll. Acaba los cursos de 9º y 10º de piano en el Conservatorio de Valencia.

Durante los últimos cinco años ha dedicado gran parte de su estudio a los compositores contemporáneos de las islas.

Sus gustos musicales se centran en la música del siglo XX, especialmente en compositores como Xenakis, Stockhausen, Ligeti o Messiaen.

"Independientemente de que un objeto pueda estar formado por infinitas componentes, independientemente de no poder nombrarlas o nominarlas, esos elementos están integrados en el objeto grande (que si tiene denominación). Por lo tanto hay una dependencia o una relación entre esos elementos secundarios y el principal, tanto en el lenguaje (en el caso de que pudiéramos nominar hasta los elementos más simples) como en lo físico".



JOSÉ RAMON HERNANDEZ VICH, pianista

Nace en Palma de Mallorca, donde cursa sus estudios de piano en el Conservatorio de Música de Baleares, obteniendo la calificación de Matrícula de Honor y el Segundo Premio en el Concurso de final de grado profesional del mismo.

Es discípulo de Joan Moll desde 1984, y también ha realizado estudios con los siguientes profesores: Xavier Carbonell, (Armonía y Análisis); Carmen Poch, Luis de Moura Castro, Manuel Carra y Wolfgang Leibniz (piano).

Ha interpretado conciertos como solista en Mallorca, Menorca y Barcelona; ha impartido conferencias sobre los siguientes temas: Scriabin, la última etapa de Listz, la música simbolista, etc; y también ha intervenido en varios programas de

radio sobre Scelsi, la música de piano de Schoenberg y el agua como tema en la música y la literatura.

Sus gustos artísticos se centran esencialmente en el arte de finales del siglo XIX y el siglo XX. Entre sus preferencias musicales destacan Schumann, Saint-John Perse, Rilke y Holderlin.

•

COLOMA BONNIN i RIERA, pianista.

Neix a Petra l'any 1965, començà el estudis musicals al seu poble per després continuar-los amb el pianista Joan Moll. Va acabar el grau mig de piano amb excel·lent. Ha assistit a diversos cursets d'interpretació pianística amb Miquel Ferrer, Perfecto García Chornet, entre d'altres i de música de cambra amb Roger Lowenguth.

A partir de l'any 1990 es dedica a l'interpretació de música de cambra donant concerts a distints indrets de les Illes, que d'entre els nombrosos grups de cambra dels quals ha format part destaquen els duos amb el clarinetista mallorquí Rafel Adrover i el violoncel·liste brasiler Raiff Dantas Barreto. Es dedica també a la pedagogia dins l'ensenyament primari i professional.

Actualment estudia el nivell superior de piano amb Carme Poch, professora del Conservatori Superior de Música de Barcelona.

•

RAMON ANDREU i FERRER, violín.

Comença als 12 anys els estudis de violí amb Bernat Pomar. Tres anys més tard entra al Conservatori com alumne oficial amb Gabriel Martí. Al mateix temps estudia privadament amb Barbara Walus, membre de l'Orquestra Simfònica de les Illes Balears.

Ha participat a cursos d'estiu amb Vartan Manoogian i Jaime de la Jara. Ha format part de la Jove Orquestra de Mallorca i de la Jove Acadèmia Instrumental, a més de l'Orquestra Jove Europea a Londres.

Des de fa dos anys, estudia al Conservatori "Arrigo Boito" de Parma (Itàlia) amb Luigi Mazza, membre del Giovane Quarteto Italiano i dels Virtuosi Italiani. Al

mateix temps, segueix els cursos de música de cambra amb Pierpaolo Maurizzi i forma part de l'Orquestra del Conservatori.

Ha fet concerts arreu de les illes de Mallorca i Menorca, a Londres i a Itàlia.

•

MARIA TOMAS VICENS, pianista.

Nascuda a Felanitx, l'any 1975, començà els seus estudis musicals a l'edat de 6 anys. Tocà per primera vegada en públic als 12 anys. L'any 1989 obtingué la qüalificació d'excel·lent al fi de gran elemental. Gran part dels seus estudis pianístics els ha realitzat amb Miquel Angel Segura amb el qual continua, cursant actualment el 8º de piano al Conservatori de les Illes Balears.

Ha realitzat concerts a diverses edicions de "Setmana de Música" de Felanitx, a la Fundació Bartolomé March Servera, al Conservatori i a la fundació ACA de Búger.

Ha assistit a curses de piano amb: Bartomeu Jaume, Manuel Carra, Albert Jimenez Atenelle, de música de Cambra amb Jordi Mora i amb Manuel Garcia Morante d'interpretació per a cantants i pianistes, entre d'altres.

•

MARLA ANTONIA GOMILA GIL, soprano.

CURSETS I DIPLOMES

- * Diploma de Mallorquí (Escola Municipal de Mallorquí, any 1979)
- * Curset de Pedagogía Musical (any 1986)
- * Curset de Piano impartit per Edward Wolanin (any 1991)
- * Curset de Cant, Direcció Coral i Pedagogia Musical a la Porciúncula (1990)
- * Curset de Cant amb el Professor Zanetti (any 1993)
- * Curset de Cant amb el Professor García Morante (any 1994)

EXPERIENCIA PROFESSIONAL

- * Curs 86-87: professora de Música a l'Escola de Vilafranca
- * 1987-1994: professora de Solfeig a l'Escola de Música de Manacor
- * Membre actiu del Cor de Cambra STUDIUM de Ciutat

1994.- Actualment professora de solfeig de l'Escola de música de Son Servera.

1994- Membre actiu de l'òpera King Arthur fent fragments com a so lista.

1995- Dos petits concerts a la sala d'exposició de la Fundació Trobada de Manacor

MAIG 1995 recital a l'acte de entrega de l'A d'or de s'Agrícola de Manacor

JUNY 1995, participació com a soprá a tres concerts de peces dels alumnes de composició del conservatori.

LA GASTRONOMIA

A la tardor de 1836, un vapor de nom "El Mallorquín" portava a Mallorca, d'entre els passatgers, una colla dels personatges que més renom proporcionarien a la nostra illa. Un d'aquests personatges era el músic Frederic Chopin. L'altre era Aurora Dupin, l'amant, que escrivia sota el pseudònim de George Sand.

George Sand, en la seva obra *Un hivern a Mallorca*, on explica els detalls del seu viatge i estada, fa referència, amb un to clarament cínic, a la consideració que mereixien els porcs que compartien el viatge. El breu comentari a l'efecte, acaba assenyalant: "Per als mallorquins, el segle XIX serà l'edat del porc".

A pesar de la mala intenció que comporta l'assertió de la visitant, la realitat insular no anava lluny de la seva valoració. Encara que el porc era present en l'alimentació local des d'èpoques relativament primerenques de la nostra cultura, sembla que no és fins poc abans del segle XIX quan la majoria dels nostres embotits comencen a ser tal com els coneixem actualment.

L'actual cultura de l'embotit mallorquí s'inicia entre finals del segle XIV i començament del segle XV. La complexa evolució experimentada cristal·litzarà en la pandèlia dels embotits que pegen de les perxes mallorquines de l'esmentat XIX.

La industrialització de la majoria d'aquests productes ha comportat, en concretes ocasions, a un detriment de la qualitat. Tant és així que els òrgans de govern local s'han vist forçats a dictar una normativa al respecte, a fi de separar els embotits produïts d'acord amb el rigor dels costums i tècniques tradicionals i els que es confeccionen segons altres criteris.

Portat pel desig de recuperar els més òptims nivells de qualitat, Mateu Putxer ha realitzat les passes oportunes per tal de reproduir, de bell nou, els més genuïns processos d'elaboració de la nostra matança del porc. Des de la cria d'espècimens de vertadera raça negra mallorquina, alimentat segons es feia antany, passant pels variats procediments d'elaboració dels seus derivats i embotits. Ha reproduït, al límit del que és possible, la majoria de processos artesanals tradicionals. Ha refet, d'aquesta manera, tot el camí que dugué a aconseguir les més elevades cotes de prestigi per als productes de la matança mallorquina tradicional.

Entre les varietats de la xarcuteria local, que podreu degustar, n'esmentarem a continuació algunes de les més conegudes i representatives.

Antoni CONTRERAS

SOBRASSADA

Sens dubte la reina dels nostres embotits. No només per ser el que gaudeix d'una més antiga prosàpia, ja que el seu origen es remunta a la primera dècada del segle XV, o tal vegada, fins i tot, més enrere, sinó perquè la seva presència a la taula és sempre ben acollida.

Es tracta d'un embotit cru, que es confecciona amb carn de porc semigreixosa, completament dessagnada, triturada i amassada amb sal, pebre bo i pebre vermell dolç o coent, segons els gusts, en abundància. Aquesta última espècie és la que li proporciona el vistós color vermell, apetitós i característic.

Els embotits obtinguts així, després d'un període de dessecació i adobament, es poden consumir al moment. Per regla general es consumeix crua, no debades se l'ha considerat un dels millors patès del món, però la gastronomia mallorquina és pròdiga en formes de preparació d'aquest magnífic embotit. També el podem trobar, a la nostra cuina, formant part de nombrosos plats, dolços o salats, de les més entranyables tradicions culinàries de la nostra illa.

CAMALLOT

Es un dels nostres embotits cuits. Si la sobrassada és la reina, aquest és el rei de la nostra xarcuteria. No pot presumir d'un origen tan antic com la sobrassada, però ja el podem trobar documentat un segle més tard.

La seva preparació es duu a terme embotint xulla i carn de la més greixosa del porc, tallada a trossos de grossària mitjana, corresponentment condimentats amb pebre bo i sal, a la pell de les cames del porc, la qual es cus, a manera de bossa, i es tanca amb una costura especial.

De la cama del porc deriva la seva denominació de camallot. Posteriorment es cou, lentament, procurant que la pell i les costures no s'obrin, ni es rompin. Només s'ha de deixar sortir l'excés de greix, liquat per la cocció.

Tradicionalment es consumeix per Pasqua i en arribar les primeres calor. Es pot consumir directament, o bé rostit a la brasa. També es corrent el seu consum amb salsa de tomàtiga -les tomàtigues, de ramellet, necessàriament-. Forma part de nombrosos plats tradicionals de la ruralia mallorquina, especialment en temporada de sega, com fideus de caseta, arròs de marjal, burballes, etc

BOTIFARRES

Són un dels embotits més antics que es consumeixen a la nostra illa. Les primeres referències a les taules de la nostra illa daten de començaments del segle XV. Se les anomena també negretes. Constitueixen una varietat primordial dels nostres embotits cuits.

Es confeccionen amb la mateixa carn del porc, encara que més triturada que la destinada al camallot. Es condimenten amb espècies similars. Es diferencien, essencialment, pel fet que van embotits en budells gruixats, en lloc de la pell de la cama del porc. Se solen consumir abans que els camallots.



BOTIFARRONS

Com indica el seu nom, són una forma menor de les botifarres. Es diferencien per la seva menor grossària i per anar embotits en budells de diàmetre inferior, fermats a mà.

La seva composició és similar a les botifarres, encara que varien els ingredients. Se solen fer de carn sobrant d'altres embotits i de la que queda aferrada als ossos o al cap, així com greixos blans i amb sang. Poden entrar també en la seva composició vísceres de tota casta, des de lleu a ronyons, cor, fetge, etc. Solen ser molt especiats i amb llavors d'anís.



BLANQUETS ANTICS

Són uns dels embotits antics de la nostra matança que hem volgut recuperar. Constitueixen una modalitat de l'embotit anterior. Es confeccionen seguint antigues normes gastronòmiques. La recepta proposada, en el nostre cas, procedeix del més antic tractat de cuina mallorquina, el qual es remunta als últims anys del segle XVIII.

Es confeccionen amb cervells i carns fines, amb anissos, herbes aromàtiques i pinçons. Amb tot plegat es fan bolles, a manera de raules grosses embotides amb mesenteris del porc, convenientment tancats.



NORA FARCIDA

El nom d'aquest embotit ve del budell que el conté. Es el que es troba a la sortida de l'estómac del porc. Una primerenca fórmula n'apareix en el més antic text culinari mallorquí, datat a finals del segle XVIII.

Es compona de carn magra i un poc greixosa, mesclades amb poma i altres fruites seques, que van des d'ametles i nous o avellanes, a tomàtiques seques, orellanes d'albercoc, prunes, papses i, especialment, figues seques. El conjunt, prèviament triturat, s'adoba amb una moderada quantitat d'espècies. Encara que això darrer depèn del gust del consumidor.

Proporciona una àmplia gamma de sabors i aromes, que el converteixen en un dels embotits més característics de la nostra gastronomia. En aquest sentit, s'ha d'assenyalar que la mescal de dolç i salat, pròpia d'aquest embotit, resulta emblemàtica de l'antiga cuina mallorquina en què es combinen freqüentment ambdós sabors.

Se sol consumir habitualment com un entrant o com a primer plat. En el primer cas es consumeix directament. En el segon, la seva presentació habitual, acostuma a ser fregit, en moderada quantitat d'oli d'oliva i empolvorat amb canyella.



TUMBET

Entre els plats més característics i genuïns de la nostra actual cuina, el tumbet en constitueix un dels més saborosos i idonis per a l'estiu.

Ara bé, aquesta suculenta preparació que ha assimilat la nostra gastronomia, amb total acceptació per part dels nostres cuiners de més fama i dels nostres no menys il·lustres gastrònoms, és un plat amb una carta de ciutadania mallorquina no superior al segle.

Com tots sabem, la recepta actual conté patata, pebre i albergínia fregits per separat i tot seguit col·locats en capes superposades, que es cobreixen amb una salsa de tomàtiga. Deixant de banda que un dels ingredients bàsics, les albergínies, s'introdueixen a les nostres illes durant el període de dominació àrab, la resta d'ingredients procedeixen d'Amèrica. Això fa que la seva incorporació efectiva a les taules mallorquines no comenci a tenir lloc fins a la segona meitat del segle XVIII.

Una de les primeres mencions culinàries dels pebres, les patates i les tomàtigs, apareix al receptari de l'agustí fra Jaume Martí (m. 1788). Ara bé, en aquest text culinari primigeni de la nostra cuina no hi ha cap recepta que tan sols pugui ser considerada com un antecedent del plat que ens ocupa. Una recepta de greixonera d'albergínia, corresponent a un dels manuscrits del text esmentat, que han arribat fins a nosaltres, associa la patata i l'albergínia amb una salsa de tomàtiga. La composició i elaboració proposades en aquest receptari no ofereixen cap element en comú amb l'actual formulació i confecció del plat que actualment coneixem amb tal denominació.

El repertori de cuina mallorquina més divulgat entre finals del segle anterior i el primer terç del present, La cuyna mallorquina (Felanitx, 1886) presenta un plat amb aquesta denominació. Es tracta d'una preparació confeccionada amb carn bullida trossejada, pebres, patates, tomàtigs i alls, sofregit conjuntament. Realment, el plat proposat, recorda més a una "roba vella" o a una recepta d'aprofitament de la carn del bullit, que a la recepta actual del nostre plat.

Dues receptes, que responen a la mateixa denominació i de característiques igualment diferents a la composició i normes actuals d'aquest plat es troben a La cuynera practique (Felanitx, 1935). La primera és un tumbet de colflori, la preparació del qual és en tot semblant a un pastissot de tal verdura. L'altra, un tumbet d'albergínia, es prepara també en forma de pastís, i ofereix nombrosos punts en comú amb el conegut i saborós plat d'aquesta hortalissa que, a Mallorca, coneixem com granada d'albergínia.

S'ha d'esperar a una de les nostres llegendàries llibretes de cuina, de començaments del nostre segle, redactada per un autor anònim, o autora, perquè aparegui la recepta que coneixem actualment. Curiosament, en aquest text, el plat no es presenta amb el nom de tumbet, sinó que es denomina greixonera d'albergínia.

A pesar de la seva relativa recent incorporació a la nostra cuina, la seva admirable combinació d'hortalisses estiuenques, ha conquistat el paladar i l'estómac de nombrosos gastrònoms. S'ha mostrat com el plat idoni per acompanyar qualsevol classe de friture de peix o carn. Sense oblidar que uns ous fregits són, a judici de qui subscriu, un dels acompanyants immillorables per al nostre tumbet.



PORCELLA ROSTIDA

El porc es troba entre els animals que més aviat domesticaren els primers pobladors de les Illes Balears. L'afició per la carn d'aquest animal podem considerarla, per això, dins les més arquetípiques empremtes del nostre subconscient gastronòmic. No debades els mallorquins ens hem alineat, en la major part de la nostra història, entre les cultures porcòfiles. Es així que la porcella rostida s'ha convertit en un dels plats més destacats del nostre repertori culinari.

Un dels testimonis gràfics més il·lustratius sobre aquesta asserció, el realitza l'arxiduc Lluís Salvador d'Àustria, al *Die Balearen*, la seva magnífica obra sobre les nostres illes. Segons aquest autor, el plat més apreciat de la cuina mallorquina, a finals del segle passat, era la porcella rostida. En opinió d'aquest expert en els nostres antics costums gastronòmics, el plat en qüestió, formava part del "grup de menjars que no poden ser omesos a la taula dels pagesos rics i de les classes elevades de Palma el dia de Nadal i Cap d'Any". La part considerada més saborosa, ens recorda l'esmentat autor, era la pell, que es volia cruixent i ben rostida.

Aquesta mateixa tallada, apareix també considerada com a selecta, entre els plats que surten a les rondalles mallorquines. En aquest conjunt de narracions es transparenta la realitat de la nostra illa en el temps que foren recollides per Antoni Maria Alcover, qui les signà sota el pseudònim de Jordi d'es Racó.

En uns moments de modèstia, quan no de crisi, alimentària, els personatges de les nostres rondalles somien amb plats que els semblen fabulosos i que només les arts màgiques els poden proporcionar. En general, entre els plats que els sempre valents o enginyosos protagonistes de les nostres narracions sol·liciten, apareix usualment la petició d'un bon talabant de porcella rostida. Aquest és el desig més saborós que els nostres heroics personatges demanen. Sense dubte, en funció de l'estima i consideració gastronòmica de què gaudia el plat en qüestió.

Els nostres mítics personatges efectuen les sol·licituds en indrets apartats i, no cal dir-ho, amb una gastronomia, en el millor dels casos, més que precària. La petició d'un bocí gros de porcella rostida s'inscriu, així, en un nivell que llinda amb l'impossible. El plat, se'l contempla com quelcom més que un aliment desitjat, entre en el terreny d'allò que és extraordinari, i s'adjudica valors part damunt dels merament alimentaris. La seva sempre màgica obtenció es transforma, per la imaginació del narrador i el subconscient dels oients, en un avanç de l'èxit que acompanyarà l'heroi en la seva aventura.

Com podem veure, la imaginació dels nostres avantpassats, tan famèlics i donats a establir símil·ls entre els plats més considerats i qüestions de tota casta, equiparava, en les seves narracions quotidianes, la porcella rostida amb l'obtenció d'òptims resultats en les gestes més impensades. El nostre plat, per tant, uneix a la seva excel·lència, des del punt de vista culinari, el valor dels aliments situats entre els mites. D'aquí que, a pesar de ser un plat inadequat per les temperatures imponents, hagi estat preferit per ésser present a la inauguració d'aquest esdeveniment.

Antoni CONTRERAS MAS
Juliol de 1995

GALLINA FARCIDA DE PASTA REIAL AMB FRUITS SECS

El plat que els convidats anireu a degustar la nit del 18 d'agost de 1995 està basat en una de les més antigues receptes de les cases senyorials mallorquines, i a més d'obligada presència durant les festes de nadal. El plat consistia en una gallina rostida a forn farcida amb un massapà confeccionat a base d'ametlla ratllada, vermells d'ou i sucre, i a més algunes fruites seques com orellanes, figues o prunes, es rostia molt lentament amb algun rajolí de vi ranci.

De la recepta bàsica, que els convidats podreu degustar, l'única transformació que hem incorporat ha estat desossar la gallina i confeccionar-la amb carn freda per donar-li una presentació i un servei més elegant i apetitos.

ESPINAGADES

Similars als cocarrois, encara que, sens dubte, amb escassos elements en comú, són les espinagades. Aquesta varietat de pastisseria salada pren el nom dels espínacs amb els quals es farcia una massa semblant al pa, les vores de la qual es ple-gaven sobre si mateixos, embolicant el farciment.

Una modalitat de les espinagades són les farcides amb anguiles, que acostumen a consumir-se a sa Pobla, adobades amb picant a balquena, per la revetlla de Sant Antoni, a mitjan mes de gener, vora els foguerons. Aquestes són les més conegudes, ja que la seva fama les ha consagrat com element fonamental de la gastronomia festiva poblara.

Hi ha altres espinagades tan suculentos, i a criteri de determinats addictes a aquestes masses farcides, fins i tot més saboroses. Les de llom amb col, panses i pinçons, per exemple, són una pura delícia, que no s'ha de perdre ningú s'aprecii d'amant de la gastronomia.

GALLETES AMB SOBRASSADA

Les galletes d'Inca han estat, en els últims temps, un dels símbols culinaris mallorquins que ha incorporat el nostre patrimoni. L'existència de masses de pasta recuita, a fi de garantir la seva millor i més prolongada conservació, pertany essencialment a la gastronomia marinera. L'imprescindible bescuit de les grans embarcacions que possibilitaven singladures prolongades, sembla estar en l'origen de les nostres galletes de massa salada.

Les al·lusions al bescuit, l'equivalent castellà del bizcocho, acostumen a aparèixer regularment en els antics documents mallorquins d'àmbit marítim. Les naus medievals de Mallorca es se'n proveïen quotidianament. Les navegacions de llarga durada pel Mediterrani o per l'Atlàntic, haurien estat molt més penoses, o qui sap si impossibles, de no haver comptat amb aquest tipus de provisió, que garantia l'alimentació dels mariners en totes les singladures.

La seva bona conservació en qualsevol circumstància, n'ha fet un dels recursos més habituals dels mallorquins quan surten de viatge a llocs gastronòmicament de dubtosa acceptació. D'aquí a combinar-les amb l'embotit més popular de la nostra xarcuteria, la sobrassada, és un pas que es veia venir. La conjunció d'aquests dos productes, genuïnament locals, ha conformat un saborós resultat. Aquesta felicitat unió s'ha demostrat com un dels elements més apropiats per qualsevol classe d'entrants o menjades informals.

OLIVES

Com a illa mediterrània, Mallorca ha conegut l'existència d'olives des dels temps més antics. La seva introducció a la nostra illa en el període de la romanització ha quedat testimoniada en la denominació col·loquial d'olives, derivada directament del llatí clàssic (*oliva*, *olivae*).

No obstant això, s'ha de fer notar que la majoria de les oliveres de Mallorca procedeixen dels empelts efectuats pels agrònoms àrabs en temps dels Banu Ganiya (s.

XII). L'antiga alqueria de Biniatzar, el nom de la qual no ofereix dubtes sobre l'arrel àrab del mot, degué ésser un dels indrets on s'efectuaren aquests empelts. La producció d'oli en els moments immediatament posteriors a la conquesta de Mallorca per Jaume I (1229) només podia ser exagerada per una plantació d'oliveres de notable envergadura.

El conegut pensador humanista Joan Lluís Vives (València, 1492 - Bruixes, 1540) era un vertader aficionat a les olives trencades de Mallorca, les quals estimava millors que les andaluses. El prestigi i qualitat han propiciat que es mantingués la tradició oliera mallorquina, les peculiaritats de la qual li han garantit una acceptació als més òptims nivells.

ENSAIMADES

Si entre la rebosteria mallorquina hi ha alguna peça emblemàtica i universalment acceptada com exclusiva de Mallorca, aquesta és l'ensaïmada. Nombrosos testimonis, gastronòmics o literaris, n'han reconegut l'excel·lència en tots els tons i en quasi tots el gèneres.

Des del poètic, exemplificat a l'oda a l'ensaïmada, entrunyellada i casolana, de la poetessa mallorquina Maria Antònia Salvà, a la prosa càustica i displicent de Josep Pla, a El que hem menjat, han tingut paraules de lloança per la vertadera reina de la nostra pastisseria. El reconeixement a la seva qualitat ha estat evocat també per visitants de la nostra illa, com Santiago Rossinyol, qui en la seva obra L'illa de la calma li dedicà paraules d'elogi.

Aquest últim escriptor deia de l'ensaïmada que és la farina feta esperit. Considerava que el seu consum proporcionava equilibri espiritual i que és un dels millors antineurastènics. El mestre Pla, de ploma tan crítica com de selecte paladar, deia que és la cosa més etèria, lleugera i delicada de la rebosteria de l'entorn. En opinió seva, el resultat de la combinació dels modestos elements que la componen, resulta, textualment, excelsa.

Una matisació se li hauria de fer, a aquest autor. Assenyala que el nom d'ensaïmada procedeix de la paraula saïm, que és la paraula mallorquina que designa la mantega de porc. No obstant això, entre els receptaris del segle passat, concretament en el de l'excel·lent reboster i acreditat gelater Mateu Jaume, propietari de la molt coneguda i encara existent casa de can Joan de s'Aigo, editat per Lluís Ripoll el 1973, es troben testimonis d'ensaïmades amassades amb oli d'oliva, segurament per tal de poder-les consumir durant la Quaresma.

Lluís Ripoll, en un dels seus comentaris dedicats a aquesta pasta, al·ludeix a les ensaïmades menorquines fetes amb mantega dolça, amb la qual es confeccionen, segons el seu criteri, tan bones com les nostres. Addueix els dos greixos esmentats, diferents del saïm, per posar-ne en dubte l'exclusivitat cristiana. És evident que si fos amassada exclusivament amb saïm de porc quedaria exclosa de les cuines jueves i àrab, però l'existència de fórmules com les indicades, contribueixen a mantenir la incògnita sobre els seus orígens.

Un dels primers testimonis de la presència d'ensaïmades a les taules mallorquines, es remunta tan sols al segle XVIII. Pertany al Dietari del Dr. en Dret Lloatzim Fiol, l'afició del qual pels dolços queda patent al text esmentat. Segons podem veure per les anotacions d'aquest llibre impenitent, en els anys setantes del segle XVIII, les nostres postres eren unes de les relativament habituals de les taules de les classes mallorquines acomodades.

El mateix desconeixement apuntat per a la seva genealogia s'estén a les seves modalitats i grossària. Pareix haver existit primer l'ensaïmada sense farciment, just addicionada amb algunes tallades de carabassat i sobrassada, com encara es fa per Carnaval.

Tampoc sabem si va existir originalment l'ensaïmada petita o la grossa. Ambdues tenen possibilitats d'haver-ne estat el model original, però els testimonis que hi ha hagut fins ara orienten cap a les ensaïmades petites, encara que sense concretar-ne el tamany.

Del que no hi ha cap dubte és de la magnificència de les nostres postres i de l'acceptació en les altes esferes gastronòmiques. Els orígens continuen essent un enigma, però tot fa pensar que són més propers als nostres dies del que s'ha anant apuntant.



UNA ETAPA EVOLUTIVA: ELS DOBLEGATS

Entre les preparacions dolces que podem trobar a les pastisseries de Mallorca, n'hi ha una que, quan la seva confecció és encertada, arriba a nivells d'alta exquisidesa. Em referesc al doblegat. Aquesta pasta de fulls acostuma a farcir-se, en la seva modalitat més clàssica, de cabell d'àngel. No obstant això, es donen varietats de similar delicadesa, amb una farcida de crema anglesa o sobrassada, per citar-ne dos dels més admirables. Constitueix una de les peces més genuïnes i delicioses, de la nostra pastisseria autòctona.

El seu origen sembla remuntar-se a les casques medievals que es confeccionaven inicialment a la corona aragonesa. Els robiols, de suposat origen semita, aportaren, més endavant, la definició de la forma. Sota aquesta denominació robiols de fulls apareixen en un tractat culinari mallorquí del segle passat, denominació que segueixen conservant a nivell col·loquial i popular, fins temps recents.

Desconeixem si l'evolució d'aquestes pastes seguirà progressant i apareixeran noves formes en aquesta mateixa línia. Encara que l'esperança no s'ha de perdre, la impressió general és que som a una etapa final, al cim, d'una magnífica via evolutiva.

Antoni CONTRERAS

LOS VINOS DE LAS BODEGAS HEREDEROS DE RIBAS

Estas Bodegas, situadas en el hermoso pueblo de Consell, son las más antiguas de las que existen actualmente en Mallorca. Consta que en el 1711 ya elaboraban vino. Poseen uno de los viñedos más hermosos de la Isla, y cosechan, para la elaboración de sus vinos, las variedades autóctonas de Mallorca y algunas variedades de las llamadas nobles, de origen francés. Hay viñas muy viejas y las hay muy recientes. Las que mejores vinos suelen dar son las viñas que tienen alrededor de veinticinco años.

Las Bodegas están emplazadas en el edificio antiguo de Ca'n Ribas, una mansión señorial de estilo mallorquin, con amplio zaguán, salas y gran comedor en la primera planta, con una puerta acristalada, que dá a un jardín posterior de la casa lleno de encanto.

Desde el siglo XVIII la casa ha pertenecido a la misma familia, y los herederos la conservan con el mismo carácter de cuando se construyó.

Primeramente los vinos que elaboraban se despachaban a granel, y tenían mucha nombradía en todos los pueblos de Mallorca y en la misma capital.

Recientemente, desde los años en que los vinos adquirieron la popularidad que hoy en día tienen, pese a que continúen despachando vino a granel, decidieron embotellar los vinos, y se acogieron a la Denominación de Origen Binissalem, desde la fundación. En la actualidad sus vinos son muy celebrados, dentro y fuera de la Isla.

Estas Bodegas se han destacado muy notablemente con los vinos blancos que elaboran, tanto de variedades de la Isla, como de las variedades importadas. Vinos que se distinguen por una gran finura. Los vinos tintos que elaboran, como también los vinos rosados, gozan de merecido prestigio. Los vinos que se crían en barricas de roble, son vinos con mucha personalidad, que satisfacen las mayores exigencias.

EL PALO

En Mallorca, y desde hace varios siglos, se prepara un licor llamado Palo. Esta bebida, en la actualidad, suele tomarse con agua carbónica, o con unos cubitos de hielo.

Es un licor muy cubierto, de color oscuro intenso, y de bastante densidad. Está elaborado a base de palo de quina, hervido, con raíces de algunas hierbas. Se añade el destilado de vino, azucar y agua. Cada fabricante tiene su particular manera de componerlo.

Es una bebida alcohólica, densa, con un sabor quinado, dulce y agradable. Son famosos el Palo Ripoll, el Palo Túnel, y otros varios.

Durante muchos años fue la bebida de aperitivo preferida en la Isla, cuando los vinos andaluces no se consumían tanto. Es una bebida que vale la pena probarla. Todavía se consume mucho, y principalmente en los pueblos.

LAS HIERBAS

El licor que en Mallorca llamamos "Hierbas" es una bebida alcohólica, que se fabrica a base de un destilado de anís, que en Mallorca llamamos "cazalla", y se mezcla con una serie de hierbas silvestres características del monte mallorquín. Hay payeses que se han especializado en elegir las hierbas, y a veces se usan a la vez hasta veinte hierbas distintas. Se suelen preparar en botellas de vidrio labradas, y antiguamente cada familia del campo preparaba sus propias "hierbas", según las que tenían más a mano.

Las "Hierbas" pueden ser dulces o secas, según el anisado que se use. Las dulces suelen ser las más frecuentes. Y la costumbre inveterada entre la gente del campo, y hasta de los pueblos o villas, era tomar una copa de "hierbas" en ayunas, segui-

da de un vaso de agua clara y cristalina. También se tomaban a media tarde, los días calurosos, en las faenas de campo, antes de un beber un vaso de agua fresca. En Mallorca siempre han abundado las fábricas de licores que también elaboran “hierbas”, que algunos las llaman finas. Se comercializan con el nombre de las distintas fábricas.

Tanto el Palo, mencionado antes, como las “Hierbas” son dos bebidas alcohólicas que hemos heredado de nuestros antepasados, y que siguen evocando antiguas costumbres mallorquinas.

Manuel PICÓ
Palma, Julio 94

ELS MESTRES
DE LA GASTRONOMIA

LA CUINA DEL "BAR MARINA"

La merescuda popularitat del "Bar Marina" de Sa Pobla, com un local de cuina substanciosa i escollida, s'ha fonamentat durant aquestes tres dècades de portal obert, en la continuada, i curosa, selecció d'uns plats que, essent de provada tradició mallorquina i perseverant en la seva genuïna elaboració, ha guanyat amb un toc personal i exigent. El toc propi de les eficients perfeccions de l'art culinari.

D'antuï, Sa Pobla, ha gaudit, i gaudeix, d'acreditats establiments de restauració. Fondes i hostals, al primer terç del present segle, conformaven la poblera oferta culinària, a més d'aquells llegendaris cellers amb noms de ressonàncies de vinyes familiars quasi mítiques.

Sa Pobla, els poblers i pobleres, ha gaudit, i gaudeix, d'una proverbial anomenada de bons començals, conxeadors de la més generosa, sòlida i gustosa cuina que enllaça les ancestrals maneres i les peculiars preferències de les cultures que, en el nostre punt de la mediterrània, han fornit un tarannà comú a la gastronomia.

La saviesa, art i seny, en la cuina, és el resultat de conjugar uns coneixements tradicionals a l'experiència personal. I si, a més, els anys davant els fogons d'una casa senyorial ha servit d'aprenentatge extraordinari de receptes i d'ingredients, no ha d'estranyar que s'obtinguin paràmetres d'exquisideses insuperables.

Aquest fou el cas de madó Margalida Perelló Quetgles cuinera de magistrals maneres, de delicades aromes i de magnificats saborinos.

Però, el mestratge de madó Margalida ha continuat, trametent els seus sabers i amors a la seva filla Francisca que, des de fa anys, encapçala la cuina del "Bar Marina", un establiment obert l'any mil nou-cents xeixxanta-dos, quan mestre Vicenç Sastre Vives, que, amb la seva família ja s'havia instal·lat a Sa Pobla i, emprenedor com era, va voler provar sort en el negoci del cafè i la restauració. Vingueren bons vents.

Prest, el "Bar Marina" va despuntar per la qualitat d'una cuina popular en la qual, per excel·lència, destacaven les diverses maneres de cuinar les famoses anguiles pobleres, de carn blanca, fina i compacta, evocadora dels misteris aquosos de les siques de s'Albufera i dels secrets camins de la mar.

Un plat de "greixonera d'anguiles" és una autèntica glòria, un plaer dionisiac, gairebé peca-minós. Al estar davant un plat d'anguiles, m'agrada pensar que, entre la

sinfonia suau i insolent d'aromes i sabors, hi sura la saviesa de generacions que, entre el foc i la paciència, inventaren les essències del guisat.

Alexandre BALLESTER
Escriptor.

CAN DOMETO I LA PORCELLA AMB PATATO

Can Dometo és ún dels exemples més rellevants de l'arquitectura senyorial de Búger.

Aquest casal que antigament va pertànyer a una família benestant va ésser adquirit per l'Ajuntament i després de la seva magnífica restauració l'ha destinat a acollir la seu del casal de cultura del poble i el centre sanitari, biblioteca municipal i local social de la tercera edat.

Can Dometo acull també un restaurant obert al públic regentat pel Mestre Cuiner Jaume Quetglas Amer on s'hi serveixen els plats típics de la gastronomia mallorquina. Són coneguts i comentats els sopars del divendres a Can Dometo on s'hi congrega gent de totes les contrades de Mallorca per gaudir a l'hora de la serenor del paisatge de Búger i d'unes viandes tradicionals i sense sofisticacions.

La Porcella rostida amb patatò es una de les especialitats del cuiner de Can Dometo. Aquesta porcella criada als alcinars de Búger, ben adobada i aromatitzada amb herbes i espícies encara conserva aquell gust antic i casolà, tan diferent al gust comercial de la majoria de restaurants de la nostra illa.

Jordi SOLER
Escriptor

CELLER CAN AMER

En el centre de l'illa es troba la ciutat d'Inca, avui famosa per la pell i el calçat, però que durant els últims tres segles ho va ésser pels seus cellers de renom. Era on n'hi havia més. Durant la dècada dels cinquantes, els cellers dedicats únicament i exclusivament a la producció i comercialització de vi començaren a complementar aquesta activitat amb la confecció d'algun plat, i moltes vegades a escal-faven o röstien a les brases els embotits o carns que els pagesos portaven per

afrontar les llargues jornades de mercat, que abans començaven la nit anterior. Va ésser així que els establiments, grans i de sòtils alts, enfonsats a la terra i sempre frescs, s'anaren convertint a poc a poc en lloc de reunió social i al final en típics restaurants de cuina mallorquina.

A mitjan dels anys seixantes, Josep Torrens i Antònia Cantallops agafaren el timó del més preciós i emblemàtic celler d'Inca "Celler can Amer" i de llavors ençà no han deixat de recollir èxits gràcies al seu estricte respecte per la cuina mallorquina i a la seva labor de recuperació, investigació i actualització de la nostra cuina. A tot això, s'hi ha d'afegir la labor de divulgació després d'haver representat la cuina mallorquina en diversos llocs tan distants com Suècia, Illa Martinica, Milà, Madrid, Sevilla... donant a conèixer la qualitat i diversitat de la nostra cuina que la pràctica totalitat de la gent desconeixia per complet.

Els reconeixements a aquesta labor no es feren esperar i pel juny de 1982, Josep i Antònia reberen de mans del Ministre de Turisme, Transports i Comunicacions la "MEDALLA D'HONOR AL MERIT TURISTIC" en categoria bronze, que el 1988 es convertiria en la de plata, atorgada pel foment de turisme de Balears. L'any 1989 i durant el primer congrés mundial de restauració, celebrat a Madrid, Antònia és nomenada "Hostelera d'Honor". El 1986 la família Torrens va rebre en mans del batle d'Inca el "Diploma de l'Ajuntament d'Inca" en reconeixement públic per la labor duïta a terme en la recuperació i revalorització dels cellers d'Inca. I el 1992, amb motiu de l'exposició universal de Sevilla, el restaurant celler can Amer va ésser elegit pel comitè organitzador per representar Balears al pavelló d'Espanya al costat de 24 dels millors restaurants d'Espanya.

EL MESTRE PASTISSER, FRANCESC MORANTA

La rebosteria que presentam a continuació ha estat confeccionada pel mestre pastisser de sa Pobla, Francesc Moranta. Dedicat des de sempre a l'art del forn, amb son pare primer, i després amb prestigiosos mestres, ha aconseguit una formació professional que inclou les maneres més rànries de l'ensenyament gremial i les més modernes innovacions tecnològiques.

No hi ha dubte que Francesc, o Xisco, com l'anomenen els qui per amic el tenen, se sent arrossegat per l'aprenentatge clàssic. Les seves pretensions, en aquest sentit, l'han portat, per donar un exemple d'on arriba la seva preocupació per la tradició, a seleccionar personalment entre les peces d'una antiga gravera dedicada a l'efecte, la pedra del llit del seu forn. Aquestes mateixes idees són les que l'han

duït a reproduir velles fórmules pastisseres, a vegades apreses segons el magisteri directe de son pare, i d'altres tan sols basant-se en la tradició oral o, en comptades ocasions, conservada per escrit en els antics receptaris de rebosteria local. Gràcies a això ha pogut redescobrir les excel·lències, i també els fraus, ocults en el nostre passat gastronòmic.

El seu interès per l'excel·lència de les elaboracions sortides del seu obrador, l'han fet renunciar a l'atractiu i rendible món de la pastisseria industrial, i ha optat pel més difícil i menys profitós de la confecció artesanal i de la màxima qualitat. Es un fet que els bons aficionats a la gastronomia, i en especial els addictes a la pastisseria, dolça o salada, no li agrairem mai prou.

L'estima que ha sentit sempre per la seva professió és similar a la devoció que sent pel món de la naturalesa. L'interès per les fruites més característiques del nostre camp mallorquí l'han portat a confeccionar singulars peces de pastisseria amb els elements locals.

Aquest personatge, no en tinguin el menor dubte, que es tracta d'un vertader personatge, ha dedicat la seva vida a l'art de la rebosteria i la forneria, en què ha aconseguit èxits singulars. No és ara el moment de recordar-los, ja que la degustació de les seves elaboracions, sense cap gènere de vacil·lació, és el major de tots quants poguéssim esmentar.

Antoni CONTRERAS

MATEU PUTXER: PASSIÓ PER LA TRADICIÓ

A la ruralia de Mallorca encara és corrent conèixer la gent més pel malnom que pel llinatge. Es així que, Mateu Torrens, el xarcuter que ha elaborat els embotits que relacionam seguidament, se'l coneix com Mateu Putxer.

L'apel·latiu de Putxer és el que figura a les etiquetes del seus excel·lents productes xarcuters.

De sempre en Mateu ha viscut a prop de la indústria xarcutera. La tradició familiar ha pesat força en aquest aspecte de la seva trajectòria vital. Aquest encontre amb la producció industrial de la matança mallorquina hagués pogut portar conseqüències de caràcter comercial en el seu concepte d'elaboració. No obstant això aquestes circumstàncies no ha suposat més que obstacles que el nostre personatge ha

superat amb certa facilitat o sobrada elegància, per dedicar-se a la producció artesana i d'extrema qualitat.

Les pretensions de qualitat, de vegades, freguen l'exageració i l'obsessió. La pretensió de tornar a recuperar receptes del segle XVIII i fins i tot a reimplantar el cultiu de les varietats de pebre vermell vigents en les millors èpoques de la tradició mallorquina dels nostres embotits. Aquestes varietats proporcionen un menor rendiment, però les qualitats organolèptiques semblen acomplir el somni d'en Mateu d'obtenir una sobrassada que desperta en nosaltres evocacions similars a la magdalena, mullada en te, de Proust.

Antoni CONTRERAS

GRANJA FORMATGERIA S'ATALAIA

La fabricació de formatge artesanal a Mallorca, fent servir llet de cabra i d'ovella, és un art quasi perdut per mor de l'actual complexitat dels sistemes de munyida del ramat.

L'explotació agrícola i ramadera de S'Atalaia començà les seves activitats fa deu anys amb la idea de recuperar, almenys en part, dita tradició. Amb nou anys d'experiència en el maneig i munyida de petits remugants, compta avui amb un ramat de vuit-centes ovelles i quatre-centes cabres alimentades a base de concentrats naturals i de pastures i hom pot dir que és l'única granja de les Illes Balears que manté la munyida d'ovelles durant tot l'any.

Des de fa cinc anys la granja es dedica a la fabricació de formatge artesanal elaborat únicament amb la llet produïda pel propi ramat. El procés de fabricació del formatge conserva la tradició artesanal, acomplint la normativa sanitària vigent (homologació europea). Els dos tipus de formatge que produïm són distingits pel Govern Autònom de la nostra Comunitat amb el segell Q.C. (Qualitat Controlada), numerant individualment cada peça.

Al predi S'Atalaia elaboram dues castes de formatge: El Formatge Fresc S'Atalaia i el semiadobat S'Atalaia. El fresc, és un formatge de vida curta que hom elabora tot seguint una recepta que ho deixa a mig camí entre el formatge tendre i el brossat. El semiadobat és un formatge cremós i suau que és curat a un dotze graus de temperatura durant dos mesos, hom el pot consumir seguidament o bé deixar-lo envellir fins obtenir el grau de maduració desitjat.

El fresc pot consumir-se als postres o bé per berenar amb confitures, mel, nous, sal, sucre, figues, amanides, frit, arrebossats, etc...

El semiadobat és ideal acompanyat de raïm i un bon vi o també amb l'humil, i a la vegada deliciós, pa amb oli.

Miquel VIVES.

FORN DE C'AN FELIP DE BUGER

Felip Gelabert Amengual, mestre forner i pastisser ha heretat dels seus avantpassats l'art de fer el pa blanc i moreno de pagès, elaborats amb els elements naturals de sempre: farina, aigua i llevat.

De les posts del seu obrador en surten també les celebrades ensaimades de poma, ensaimades de fruita i de crema amb nous.

LOS VINOS DE C'AN RIBAS

VINOS CON HISTORIA

En el corazón
de la comarca vitícola de Binissalem,
cuyos vinos han sido siempre
los mejor reputados para la crianza,
las viñas de Can Ribas de Consell
se cultivan desde hace cinco siglos.
A la viticultura añade
la elaboración de sus propios vinos
a partir de 1.711,
año en que se construyen
las bodegas de Can Ribas.

Habiéndose alcanzado la máxima corrección en el cultivo de las variedades tradicionales dominantes, manto negro, callet, prensal blanc o moll, se han introducido variedades de cepas nobles como el Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Tempranillo, tras comprobar su perfecta adaptación en los campos experimentales de La Caixa, instalados en las viñas de Can Ribas.

Utilizando esas uvas como mejorantes para perfilar el carácter de los vinos tradicionales o como base de vinos varietales, y gracias al riguroso control de la vinificación asistido por la tecnología actual, Herederos de Ribas puede elaborar caldos selectos de gran calidad.

ELS MESTRES ARTESANS

SANTA MARIA DEL CAMI: L'ARTESANIA I ELS PRODUCTES DE LA TERRA

1.- El mercat dels diumenges.

Molt a prop de l'església hi ha una gran plaça, la Plaça Nova, on cada diumenge s'hi celebra un popular mercat. A Santa Maria del Camí el matí dels diumenges és el dia més bullicios.

Tota casta de verdures i fruites dels camps de Mallorca, productes artesanals, flors, robes, sabates, qualsevol cosa es pot trobar al mercat, que de ben prest fins el migdia converteix el poble en centre comercial i punt d'aturada de milers de persones. Val la pena visitar el mercat, i després provar els "variats" i tapes típiques, amb un poc de vi tret dels vinyets de Santa Maria del Camí, a qualsevol dels molts cafès, bars o restaurants, que es troben al poble.

2.- Sa Fira.

La plaça Nova també és el centre on, el darrer diumenge d'abril, s'hi celebra la Fira. Una diada instituïda el 1866, com a lloc de trobada dels pagesos i la genet de tots els pobles de la comarca, a la qual es venien animals, eines agrícoles, i els infants jugaven a les atraccions. La Fira, i el Firó el dillunts següent, converteixen Santa Maria del Camí en una capital de la Mallorca pagesa.

3.- Els productes de la terra.

Santa Maria del Camí ha estat des de sempre un nucli vinater. Les seves vinyes i els seu vi han tengut i tenen una important anomenada. A l'actualitat el terme municipal forma part dels pobles integrats dins la denominació d'origen "Binissalem". Hi ha una bodega que elabora vi embotellat de forma artesana i quatre cellers artesanals de venda de vi al detall. Es pot conèixer on es ven vi per una branca de pi que els cellers col·loquen sobre el portal d'entrada. Quan la branca encara és verda vol dir que el vi és novell, en assecar-se indica que el vi ja és vell.

La tradició licorera té la seva màxima expressió amb el "palo" i les "herbes", dolces i seques, de les Destil·leries Santa Maria, elaborats d'acord amb antiquíssimes receptes passades d'una generació a l'altra.

En els forns tradicional, alguns d'ells encara a base de llenya, es poden adquirir les diverses classes de pa, i els productes més genuïns de la reposteria mallorquina com són els "robiols" de confitura o de "cabell d'àngel", els "crespells", i les

tradicional coques amb verdura, amb trampó, o entre altres els meritoris “coca-rois” farcits de païses i verdures.

Els embotits tradicionals de Mallorca i els seus formatges artesans es poden trobar a les carnisseries de la localitat. Botifarrons, sobrassada, llangonissa, i camaïot, elaborats amb carns selectes dels ramaders del pobles i de la seva comarca. Entre les carns hem d'esmentar la dels anyells que els pastors de santa Maria del Camí crien a les pastures del poble, una de les de més qualitat que es poden trobar.

4.- La llet d'ametla.

Els frares mínims deixaren a Santa Maria del Camí un dels seus més valuosos legats: la llet d'ametla, una deliciosa beguda feta amb ametles moltes, canyella, sucre i llimona, que es beu sobretot els dies de Nadal.

5.- Artesania.

A diferents lloc de Santa Maria del Camí, hi ha establiments artesanals i botigues, on poder comprar ceràmiques, vidres, robes o les tradicionals begudes mallorquines. Són característiques les ceràmiques, la roba de llengües que es fa a Ca'n Bujosa, seguin els estils i les tècniques del teixit tradicional, i els paners i canastres que fa Josep Dols, un dels darrers “panerers” de Mallorca.

6.- Gastronomia.

A la majoria dels cafés s'hi podem menjar tapes i els tradicionals “pa amb oli”. Als restaurants, les sopes mallorquines, l'arrós brut, el llom amb col, el frit o la porcella rostida, això si, tot ben acompanyat d'un bon vi de la comarca, poden ajudar molt a entendre les raons d'una gastronomia tan sòlida com la mallorquina.

C'AN VENT DE PORTOL

PECES ARTISTIQUES, PECES ARTESANALS

Fa tres-cents anys que a Marratxí, i més concretament a Pòrtol, ens dedicam a l'obra de fang. No dubteu, d'altra part, que els avantpassats havien après l'ofici feia molt més temps en secular tradició que bellament podria entroncar amb els primers pares talaiòtics.

Can Vent, coneguda família de mestres ollers avalada per la tasca de nombroses generacions, passa per ésser l'olleria més antiga de Pòrtol que encara està en actiu i conserva una estructura i unes formes deliciosament ascentrals. Fins fa pocs anys encara podíem veure com un mul batia la terra damunt l'era i la pastava donant voltes a la pica d'escolar. Un de tants processos que les tècniques actuals han arraconat, com ho acabaran fent, també, amb els genuïns forns moruns de llenya.

Una mostra del treball d'aquesta ollereria que ja ens surt referenciada el 1837, sempre en mans-mai tan ben dit-de la família Amengual, ens servirà durant les Nits d'Agost per presentar un seguit de mengívols continguts que, juntament amb altres realitzacions de la nostra malmenada terra, tal vegada aportaran un punt d'autenticitat als comensals.

Arts i gastronomia es donen la mà sota l'estelada agostenca de son Bieli. La idea és atractiva i té els elements necessaris per quallar. La química sorgida de la mescla de peces artístiques i peces artesanals- en el més ample sentit dels mots- ens pot ajudar a situar-nos dins l'espai que tan sovint ens desvirtuen. Que tot plegat us aprofiti.

Biel MASSOT I MUNTANER
Pòrtol, juliol del 1995

LA INDUSTRIA DEL VIDRE ARTESANAL A CAMPANET

A hores d'ara Campanet es troba en una situació industrial bastant bona. La indústria artesanal funciona relativament bé en diferents sectors, dins la crisi, això sí, que existeix a nivell europeu.

A Campanet devers l'any 1940 la indústria principal era la de les espadenyes. La gent que no treballava al camp es dedicava a fer-ne. N'hi havia uns quants tallers.

En aquelles hores va venir a viure a Campanet en Gabriel Mateu Mairata "Raïssa" (Selva 1912-Campanet 1989), que s'havia casat amb na Catalina Tortella, mestra de l'escola pública del poble. En G. Mateu va pensar a posar un negoci. Va creure que el que podia tenir més sortida era un taller de ràfia, que s'emprava per fer espadenyes. Era devers l'any 1950.

Hi començaren a treballar dones joves i més grans, i també alguns homes, que feien de repartidors. La cosa marxava, i durant uns anys feren molta feina. Però,

devers l'any 1960, l'espardenya va decaure. La feina es va anar acabant i varen haver de tancar el taller.

EL FORN DE VIDRE DE CARRER DES MOLINS

En G. Mateu va tenir la idea de posar un altre negoci, per així poder seguir donant feina al poble. Va obrir una fàbrica de vidre al Carrer des Molins, a la casa número 8. Poc més o menys era cap a l'any 1960.

Algunes de les dones que treballaven al taller de ràfia passaren a la fàbrica de vidre.

A Campanet no hi havia cap home que sapigués fer de vidrier. En G. Mateu va llogar gent de Palma perquè els n'ensenyassin. El mestre d'aleshores va ser l'amo en Joan. Va viure a Campanet uns quants anys, al pis de damunt "Ca na Pova", a la Plaça Major. Els primers vidriers de Campanet foren l'amo "en Quic" i també el germà de madò, "Blanca". I alguna altra gent.

Començaren a treballar i la cosa funcionava. La fàbrica va començar a ser reconeguda arreu de Mallorca i també visitada per molta gent.

A la fàbrica s'hi incorporà gent jove, que a poc a poc va anar aprenent l'ofici. L'empresa prenia força i el seu propietari, sempre ple d'il·lusió, feia el projecte de Menestralia. Mentre s'anaven fent les obres, la fàbrica del carrer dels Molins s'anava quedant petita. Tot d'una que pogueren es traslladaren a Menestralia.

MENESTRALIA

Es va inaugurar devers l'any 1964. Les obres, millor dit, el projecte, no estava acabat, faltava la part de la torre. Els forns i les sales dels expositors ja hi estaven. Començaren a treballar i ho feren afegint més gent a la plantilla. Algunes famílies forasteres que aleshores havien arribat a Campanet hi trobaren feina.

Al llarg de la dècada dels 60 el turisme començà a venir a Mallorca de manera massiva. Es construïren hotels, apartaments, xalets... Al forn de vidre de Menestralia tenien molta feina. Feien moltes làmpares, farols amb ferro forjat, vaixelles, canalobres, peces encomanades, dissenys originals,... Tot anava vent en popa.

La família de "Cas Ferrer", l'amo en Tomeu Colom i madò Francisca "Blanca" en aquelles hores eren amics íntims del matrimoni "Raïssa". tenien la ferreria al carrer de Sant Miquel. En Gabriel Mateu els va convèncer perquè posassin una ferreria a Menestralia, perquè hi havia molta feina i era millor treballar a prop i fer el ferro

forjat pel vidre. Hi feren feina uns quants anys. La ferreria i la maquinària era de l'amo en Tòmeu Colom i se'n cuidava en Miquel, el seu nebot. Feren obres de molta envergadura, una de les quals va ser el salomó de l'església de Campanet, del qual ells regalaren el ferro i la feina, mentre que en "Raïssa" va regalar el vidre.

GANIVETERIA GERMANS CAMPINS

El 1890, fou quan els germans Campins-Ferrericos, obriren el primer taller a Consell dedicat a la fabricació dels trinxets al carrer Nou, avui carrer de Ferrer, juntament amb els seu pare mestre Joan Ferrerico. Actualment el taller es troba al carrer de Joan Alcover, a on hi treballa de fa uns trenta anys n'Eugénio Martínez, el qual ha seguit aquest ofici tradicional.

Les eines que principalment es fabriquen són els trinxets, les guinevetes i les tiso-res; però entre altres també hi podem trobar tota classe d'eines del camp com són les corbelles, cànecs, etc.

També hi hagut altres famílies, com els Moyà-Bossetes i els Isern- Ramelletes, que també s'han dedicat a fer tot tipus d'instruments metàl·lics, apranent tots ells l'ofici dels germans Campins-Ferrericos.

LA ROBA DE LLENGÜES

El ram tèxtil és dels més antics de Mallorca.

A Pollença, ja en el segle XIV, el gremi de teixidors corria amb les despeses de les tradicionals Agüeles de Pollença, per la Festa del Corpus.

Pollença s'ha distingit en el ram de teixidors i paraïres; fins i tot a la Pollentia romana que fundà Quint Cecili Metel l'any 123 a. de C., s'inventaren les millors vestimentes que usà la noble joventut i els magistrats de Roma en les seves funcions i cerimònies públiques. Poliodor Virgili cita entre elles la toga pretexta i la laticlava. Estrabó diu que Gai Cèsar adoptà la laticlava inventada a Pollentia de Mallorca, ja que aquesta ciutat arribà a marcar la pauta del vestir a l'imperi.

Actualment es conserva l'esperit artesanal i tan personal de les famoses teles pollencines, combinant els dissenys moderns amb els tradicionals. La seva bellesa

i qualitat han guanyat el reconeixement internacional, encara que això hagi portat, conseqüència irremeiable, un gran nombre d'imitadors que es limiten a copiar els dibuixos, mitjançant estampats mecànics sobre tela i a l'ordim, fet que causa una gran confusió i adúltera l'esperit artesanal de la veritable ROBA DE LLENGÜES.

Un fet que s'ha de destacar és l'exposició permenet de Robes de Llengües de Martí Vicenç Alemany i Martí Vicenç Vilanova (1903-1936) en el Museu Etnològic d'Estocolm, però aquest no és l'únic honor, atès que les seves creacions han obtingut el primer premi de la "Mostra Internacional d'Artesania d'Avantguarda", Premi de F.A.D. (Foment de les Arts Decoratives) 1980.

PROCES DE FABRICACIO

Es prepara l'ordim a base tot de cotó blanc, després es treu de l'ordidor i el cotó es tenyeix per porcions, segons el dibuix que es vulgui obtenir. El tint s'afectua a base de colors sòlids i aquest és el treball més difícil de fer, ja que el color ha de quedar tintat en el cotó només a trams, per tant, ha de rompre la continuïtat, fet pel qual quan més color tengui el dibuix més penós resulta el tint.

Un cop tenyt el cotó es prepara el dibuix, és a dir, la composició de tota la peça que es vol teixir, abans de col·locar-la en el teler.

En resum, el dibuix i la distribució dels colors es fa prèviament no quan es teixeix la tela en el teler. Es per aquesta raó que la roba de llengües no té anvers ni revers, sinó que té el mateix dibuix a les dues cares.

Un cop feta la composició del dibuix, se li dona cos en el teler.

Tant antigament com en l'actualitat, la part bàsica d'aquesta indústria és manual. I com a descendent d'antiga família de teixidors de Pollença, procura tenir cura de la conservació, innovació i el perfeccionament de les teles.

Miquel BOTA TOTXO
Pollença-Pau

Les "4 NITS D'AGOST" – 1995
han estat organitzades per:

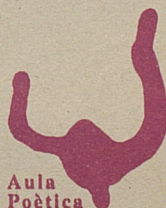


Consell Insular
de Mallorca
Comissió de Cultura i Educació

Fundació
Àrea Creació Acústica
Son Bielí · Búger

ART : *arts*

"Naturalesa, Artesania i Gastronomia"



Col·laboren:

CONSELLERIA DE TURISME DEL GOVERN BALEAR

CONSELLERIA DE CULTURA DEL GOVERN BALEAR

CONSELLERIA DE COMERÇ I INDÚSTRIA
DEL GOVERN BALEAR - SECCIÓ D'ARTESANIA

CONSELL INSULAR DE MALLORCA

MANCOMUNITAT DES RAIGUER

AJUNTAMENT DE SA POBLA

AJUNTAMENT DE BUGER

AJUNTAMENT D'INCA

AJUNTAMENT DE CAMPANET

AJUNTAMENT DE POLLENÇA

AJUNTAMENT DE SANTA MARIA

AJUNTAMENT DE CONSELL

AJUNTAMENT DE MARRATXI

CAIXA D'ESTALVIS DE COLONYA POLLENÇA

MICER Fotografes - Pollença



Fundació
Àrea Creació Acústica
Son Bielí · Búger



Consell Insular
de Mallorca
Comissió de Cultura i Educació



U.M. / Unió Musics

ART : arts
"Naturalesa, Artesania i Gastronomia"



ASOCIACIÓ "JORDI BOSCH"
D'AMICS DE L'ORQUE



Aula
Poètica

