

Si pens és perquè visc

## El llinatge de Ramon Llull, n'és "Lull" o "Llull"?

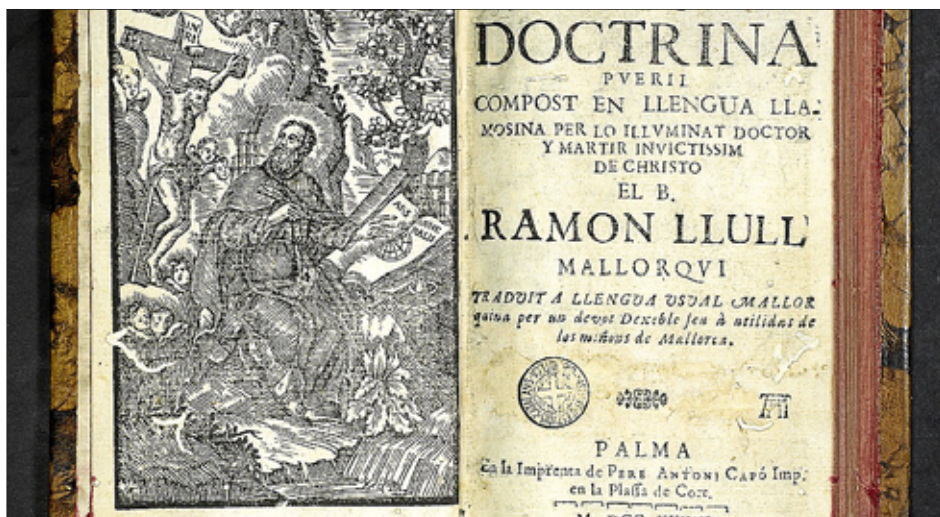
**M'**agradaria que, avui, el meu article quinzenal fos un apèndix a "La memòria dels 700 anys de la mort del nostre Beat Ramon Llull" que he escrit a l'edició extraordinària que el nostre setmanari, juntament en el dia d'avui, edita amb motiu del nostre Patró, Sant Bartomeu. I, per què? Perquè amb l'estudi que vaig fer sobre el valor de Ramon, gran savi i màrtir missioner mallorquí, trobo estrany que a son pare se l'anomenàs com "Lull" i al fill com "Llull".

M'ha obert les portes per escodrinyar el meu dubte la meua estimada revista poblera, "Sa Marjal" (editada des de l'any 1909 al 1928).

"Libre de Blanquerna", "Libre de Felix de les Meravelles del Món", etc. I, si llegim més, veurem "liçons que legia" (lliçons que llegia), "lochs" (llocs), "lo leó rey" (el rei lleó), "la luna" (la lluna).

Si del segle XIII i XIV passam al XV i XVI, en tots els documents, o en quasi tots, trobarem escrit "libres del comú", "penes de tres liures" (lliures), "Llorens" (Llorenç), "seny de ladre" (seny de lladre). Però, entrant ja dins el segle XVII, trobam "lloc, llista, llegums, lliures, tela llistada, drap de lí, Llorens Caldés, etc.

El poble és el mestre de les llengües i per tant també ho és de la seva ortografia; i estam ben convençuts que, a no ser al



### "Lull" o "Llull"?

És el dubte freqüent que tenim moltes vegades, dubte ortogràfic, quan hem d'escriure el nom de nostre Beat Ramon Llull, ja que hi ha molts d'experts, "lletra ferits", que l'escriuen amb una sola "L", i n'hi ha d'altres que ho fan amb dues "LL". Aquí ténien les raons que he descobert: La llengua llatina, en el principi de paraula, mai no escriu la doble "LL". Com nosaltres, que mai no escrivim en doble "RR" al



començament d'un mot. La llengua mallorquina, que ve del llatí, antigament, també desconeixia la "LL" i escrivíem amb una sola "L" la primera síl·laba de les paraules que avui escrivim amb les dues "LL".

Si obrim els llibres admirables del nostre Beat, tot d'una ens trobam amb la paraula

principi de tot, quan feia poc que la nostra formosa llengua havia nascut del llatí, el poble mallorquí sempre ha pronunciat la "L" doble, i ha dit Llorenç, llibre, lloc, lliures, etc. Fins i tot ho he de reafirmar, perquè en l'antiga i curiosa edició que llegim de la Crònica de l'elegantíssim Ramon Muntaner, coetani del Beat Ramon Llull, veim impreses ja aquestes paraules: "llur sopar" (els seus sopars), "llvaren lo" (ho llevaren), "lo llur lloc" (el lloc d'ells)". Ara bé; si el poble, des de temps antiquíssim, sempre ha dit i diu "llibre", "llauna", "llavor"..., i en aquestes i semblants paraules ha posat, posa i posarà "LL" i no "L"; per què sols la paraula "Llull" ha de ser l'única discutida per els que pretenen ser instruits i n'han de fer una guerra entre els gramàtics mallorquins? La revista "Sa Marjal", dirigida i fundada per el prevere, Vicari de Sa Pobla, Juan Parera, manacorí, hi afegeix:

"A Manacor, poble de grans lletrats de Mallorca, a on, segurament, abunda més el llinatge "Llull", que, segons se creu, descendeix de la mateixa família del Beat, tothom pronuncia Llull, i si qualquí s'atreveix a dir "Lull", o no l'entenen o se'n riuen d'ell".

Manacor, Sóller, Fornalutx, Sa Pobla, Mallorca... deim i direm sempre, a ca nostra i a fora: "el nostre Beat i estimat Beat Ramon Llull, mallorquí, el sant més savi i el savi més sant".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



## Mètodes de cocció. Avui cuinam a la sal

**U**na de les coses que més la gent em demana, és com fer un bon sofregit, quin temps ha de bullir un brou o com aconseguir un gustet bo a la carn torrada. Per això avui anirem veient els principals mètodes de cocció, les seves característiques i les seves aplicacions.

Començant per la definició: els mètodes de cocció són un seguit de tècniques culinàries amb la qual es modifiquen els aliments crus mitjançant l'aplicació de calor per a la seva cocció. Hi ha molts d'aliments que necessiten d'aquesta modificació química per fer-los digestius. Altres, malgrat poder ésser consumits en cru, amb una correcta aplicació del mètode de cocció més apropiat podem millor la seva textura, aspecte o potenciar les seves característiques organolèptiques. També hem de tenir en compte que aquests processos tèrmics destrueixen quasi tots els microorganismes i fan els aliments més salubres.

A cuina distingim tres grans grups de mètodes de cocció: per concentració (torrar, fregir, sofregir, gratinar, forn, etc.), per expansió (bullir, ofegar, etc.), i mixta (combinacions dels dos tipus).

Però també els podem agrupar segons el medi que usam en el procés: cocció en sec (planxa, torrar, forn, a la sal, papillotte, etc.), cocció en humit (ofegar, bullir, etc.), o cocció en greix (per exemple fregir, entre d'altres).

Sigui com sigui, cada mètode té les seves pròpies característiques; anem a veure alguns d'ells durant aquesta i les properes setmanes. Avui començam cuinant "a la sal".

Cuinar a la sal és un dels mètodes de cocció més antics que es coneixen. A més d'aconseguir uns resultats molt gustosos, aconseguim el producte tal i com és, sense addició de líquid ni greix, certament és una de les elaboracions més sanes des del punt de vista nutritiu. Tant podem cuinar carn, peix, com verdures a la sal. Contràriament a lo que pareix el resultat no és un plat salat; al contrari, si feim un peix, per exemple, aquest quedarà amb un gust molt suau i finet, no comparable a usar cap altre mètode de cocció.

Aquesta tècnica, per raons òbvies, està vinculada a zones costeres i per tant a plats de peix, però com ja he dit podem fer-hi més productes amb aquest sistema. Les receptes més conegudes son la orada, el llobarro, el llom de porc o el pollastre a la sal. El més habitual per fer a la sal és al forn, però també es pot usar la planxa.

### Com cuinar a la sal

Les peces que es volen fer a la sal han d'estar el més senceres possibles i en el cas dels peixos, els podem retirar el paquet intestinal però procurant no obrir-los completament, i no és necessari llevar-li les escates (de fet es recomanable no fer-ho). Per a aquest mètode de cocció utilitzarem sal gruixuda. La podem aromatitzar amb herbes o espècies o bé donar-li un toc especial amb sals aromatitzades (fumada, d'olives, etc.). Convé esquitxar la sal amb una mica d'aigua una vegada coberta la peça. Hi ha receptes que usen blanc d'ou per a cobrir la sal.

Per fer peix a la sal o llom de porc a la sal, per exemple, hem de tenir en compte que el temps de cocció variarà segons la mida, uns 20 minuts per quilo de peix (sempre és millor quedar-se curt que no obtenir un peix massa sec), i en el cas de les carns poden necessitar un poc més temps (40/45 min). La temperatura del forn ha de ser alta, entre 200 i 250 °C, i la quantitat (orientativa) de sal necessària sol ésser de dos quilos per cada quilo de peix.

Es necessita una font o palangana per a forn de mida lleugerament major que la peça a cuinar. Es fa un llit amb la sal humida i aromatitzada al gust, es posa el peix i es cobreix amb la resta de la sal humitejada i pressionant, cobrint perfectament la peça. (foto: llit de sal, a sobre el peix a falta de tapar completament de sal).

S'introdueix la palangana al forn. Una cosa molt important a tenir en compte, és no obrir el forn durant la cocció per mantenir una temperatura constant.

Un cop cuinada la peça, es pot rompre sa costra i servir. No convé deixar la peça dins la sal ja que la temperatura es manté i pot passar-se de cocció.

Bona setmana i bon profit. La setmana que ve seguirem descobrint més mètodes de cocció. Bones festes! I aprofitant l'avinentsa d'aquestes línies us recomano de passar a veure l'exposició de K'nex que hi haurà a plaça dia 24... Per cert... Molts d'anys Araceli!

parlemdecuina@hotmail.com  
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

