

Divulgació

Més dites populars sobre bísties

Continuant amb el tema de la setmana anterior comentarem algunes mostres més de cultura popular que ens recorden que no fa tant les bísties constituïen una part molt important de la vida diària de la gent. Degut a aquest fet, extrapolaven el que veïen als seus animals a les persones. Un exemple és “Tenir s’ase eixancat damunt sa parel” com una expressió de desgràcia i impotència, ja que és complicat arribar a tenir l’ase amb aquesta postura incòmoda, però si t’arriba a passar, ja me direu com en surts! Com sempre, la cultura popular està plena de consells, donant molta importància a la veterania com “Ase vell, mal tira però bé guia” o “A cavall novell, cavaller vell”, indicant que a cada moment de la vida hem de fer un tipus de feina, deixant pels joves la feina dura, sense deixar d’escoltar els consells dels nostres majors. Alguna cosa similar ens diu “Anar amb seny de bístia vella” o “A la mula vella, alleugera-li la rella”, indicant com l’anterior que l’hem d’ajudar un poc a fer les feines més dures. Aquest darrer refrany ens fa referència a quan encara no hi havia tractors, o bé aquests eren massa cars per la gent del

cavall que a peu” i saber que com diu la glosa “Jo vaig armar na Gelada/ per anar a qualche lloc/ bé es ver que camina poc/ però sempre és arribada.”

Amb tot el seny que normalment sol expressar la cultura popular, ens ensenya que no podem esperar treure alguna cosa sense posar res de la nostra part a “Voleu engreixar s’ase? Donau-li palla”, i que si no posem res de la nostra part ens pot passar com a “S’ase del rector, quan visqué sense menjar, ja morir de finor”.

No puc passar de llarg del caràcter tan peculiar que tenen els ases, sent encantadors la majoria dels casos, però algunes vegades “Tant arriben a punyir s’ase que es darrer cop alça es cul” o “Per ase que sía, punxi’l i pegarà coces”. En aquest sentit hi ha una glosa sollerica bastant antiga que diu “Per devers sa Torrentera/ hi habita una somera/ qui mossega per davant/ i perneja per darrera”.

També hi ha moltes mostres de lo caparruts que poden arribar a ser, com “Ja pots siular, si s’ase no vol beure” o “Durar més que un empenyat de somera”. Però sempre “Que és de bo en meu, per ase que sia” i com no els hem d’estimar si “S’ase meu jo el tenc



camp, i per llaurar enganxaven l’arada a un mul o un ase. Les arades consistien amb un pal que servia de “timó”, que tenia col·locada una peça de ferro a la seva part baixa, anomenada rella, per poder rompre i girar la terra. Com més es clavava la rella a terra lògicament més havia d’estirar la bístia. Sí el llaurador ajudava un poc aixecant la rella, a sa mula no li costava tant estirar.

Mirant els refranys podem veure una sèrie de preferències a l’hora de triar la bístia de cada un, com per exemple “Ase qui em duga, i no cavall que m’enduga”, o consells pel maneig com “A cavall corredor, cabestre curt”, per tal de poder dominar-lo.

Una altra mostra és “Si vols conservar es cavall, no el facis córrer costa per avall” indicant que val més preveure que curar, sempre actuant amb seny i sentit comú, com ens indica “Sense fre ni esperó, quin cavall hi ha bo?”. Però no podem deixar de tenir en compte que “Anem on anem, val més a

criat/ quan me sent, tot duna ve/ és de sa talent que té/ no el tenim gens desganat”. També aprofiten les bísties per demostrar que no sempre les opinions que ens dóna algú són sinceres i desinteressades, com “Qui diu mal de s’ase, comprar-lo vol” o “Alaba’t ruc, que a vendre et duc”. O bé que algunes vegades ens queixem un poc més del necessari com “A l’ase gemegador, carrega’l sense cap por”. Les fonts d’informació consultades són “Espigolant dins l’antigor”, de Jaume Alzamora, “Diccionari català-valencià-balear”, de Mn. Antoni M^a Alcover, i el “Cançoner popular de Mallorca”, de P. Rafel Ginard.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Pastís de cap-roig i broquetes de marisc i fruita

Per a la jornada d’avui us proposo uns plats de peix, que fa temps que no en parlàvem en aquestes línies. Començarem aquest menú monogràfic de plats de la mar amb un pastís de cap-roig (llat. *Scorpaena scrofa*); un peix de roca ben abundant a les nostres costes. Com a característica especial d’aquest peix, es pot destacar la seva carn blanca i delicada, pel que les coccions més apropiades són aquelles ràpides i amb foc viu (torrat o fregit), i en cas d’haver-lo de bullir sempre ho farem sense que l’aigua ho faci de forma violenta.

Hi ha altres peixos de morfologia semblant que es poden confondre amb ell, com són la gallineta (*Sebastes Marinus*) o el Serrà imperial (*Serranus Scriba*), que poden també ésser usats com a substituïts; però sempre tenint clar quin tipus de peix hem adquirit. Com a variacions de la recepta, apart de canviar el tipus de peix emprat en funció del que trobeu al mercat, també ho podeu fer amb les verdures que porta, aconseguint així un ventall ampli d’elaboracions amb una sola recepta.

Pastís de cap-roig.

Ingredients (per a 8-10 persones):
1 cap-roig de 700-800 grams bullit uns 15 minuts dins un brou amb un parell de verdures i posteriorment desespinat; 1 manat d’espinacs o bledes (fulles grosses); 2 carabassons; 100 grams de gambes; 1/4 de copa de conyac; sal; nou moscada; mantega; pa rallat; 1 litre de nata; 10 ous sencers.

Elaboració:
Dins una *sauté* o paella saltejarem les gambes amb abundant mantega, un cop daurades les flamejarem amb l’alcohol, les traurem del foc i les pelarem. Tornarem a posar les pells dins el *sauté*, amb un poc més de mantega i les farem coure 5 minutets més. Posteriorment s’han de triturar i passar per un colador a fi d’aconseguir un “suc” de gambes de color vermell fort.

Blanquejarem (dins aigua bullint 2 minutets) les fulles verdes, i tot seguit les refredarem.

Folrarem un motlle de púding amb mantega i pa ratllat i a continuació li col·locarem per les parets del motlle les fulles que hem

bullit. Picarem les gambes saltejades i el peix bullit i mesclarem tot be. Per a muntar el pastís dins el motlle anirem alternant el peix amb capes de carabassó que haurem tallat a juliana. Tot fins a omplir el motlle. Prepararem la crema del pastís amb la nata, el ous, sal, nou moscada i la mantega de gambes, tot ben homogeneïtzat bé, i ja podem omplir els motlles.

Enfornau a 180°C uns 40 minuts, al bany maria (l’aigua no ha de bullir durant el procés de cocció). Passat els 40 minuts comprovau que el pastís està cuit i deixau-lo refredar dins el forn.

El podeu servir guarnit amb una salsa de tomàtiga, unes verdures al dente o uns crostonets.

Broquetes de marisc i fruita.

Ingredients (per a 4 persones):
2 kiwis; 100 grams de fraules; 400 grams de muscles frescs bullits i sense closca. 200 grams de rap net.; 4 gambes fresques; farina; ou; pa ratllat; 4 dl de nata líquida; 2 xalotes (o si no en tenim 2 cebes tendres); 1 dl de vi blanc; safrà natural; all i pebre bo blanc; 10 broquetes o pinxos de fusta i oli d’oliva.

Elaboració:
Pelar els kiwis i tallar-los en quatre trossos. Tallar les fraules a la meitat. Tallar el rap a quadrats de 2 cm aproximadament. Assaonar el peix i el marisc. Anar col·locant, de forma alternada, el peix, el marisc i les fruites als pinxos. Un cop muntades, passar per farina, ou i pa ratllat. Tot seguit fregir-les dins abundant oli calent. Per realitzar la salsa, sofregir les xalotes picadetes amb un poc d’oli. Afegir el vi i deixar reduir, tot seguit afegir la nata i el safrà i deixar coure fins que espessi per a aconseguir la textura desitjada.

Bon profit, bona setmana i que passeu unes bones festes de Pasqua.
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

