

Si pens és perquè visc

## “Castellanades”, barbarismes per corregir, si volem (II)

### Recull segon:

- Avui fa “menos” calor que ahir.
- Per berenar he menjat una llesca de pa amb “membrillo”.
- Aquest “xiste” no m’ha fet riure gaire.
- La meva germana s’ha “emperrada” en anar al “cine” els dies de més feina.

He de dir que, quan a l’Institut de Santa Ponça (Calvià) replegàvem aquestes “castellanades”, una tercera part dels alumnes eren de la Península; també, n’hi havia bastants d’estrangers. Aquesta situació m’obligava a fer explicacions clares sobre el significat de la paraula mallorquina, com, també, de mots sinònims. Publicar, ara, aquell treball en el “Sóller”, em fa pensar, que igualment, puc tenir la mateixa dificultat entre els meus lectors de parla castellana i estrangera, desconexors de les nostres expressions. Per això, me mantindré igual, com feia llavors, i, continuaré fent els comentaris a certes expressions.



### A rectificar:

- “Membrillo” és el nom que en castellà s’anomena la confitura de codony. Nosaltres hem de dir:
- Avui fa “manco” calor que ahir.
- Per berenar he menjat una llesca de pa amb “codonyat” (o amb confitura de codony).
- Aquest “acudit” no m’ha fet riure gaire.
- La meva germana s’ha “encaparrotada” en anar al “cinema” els dies de més feina.

### Expressions llatines

- “*Tamquam tabula rasa*”, talment una impossició que per res no servirà; una ordre que no té raó d’èsser.
- “*Ex cathedra*”, ordre donada amb autoritat, amb poder de dirigir.
- “*Fama volant*”, la fama és efímera.
- “*Mea culpa*”, la culpa és meua.
- “*Ad (C)alendas graecas*”, “Fins a les Calendes gregues”, anunciar una data en dia inexistent. Els grecs, en el seu calendari, no tenien “calendas”, igualment com si nosaltres diguéssim: farem la festa “el dia 30 de febrer”. Aquesta dita sempre es diu en to irònic.
- “*Homo homini lupus*”, l’home és un llop per l’altre home.
- “*Ave Caesar, morituri te salutant*”, Salut, César, els qui han de morir te saluden.

### Recull tercer:

- “M’he “enterat” que el teu “tio” pateix

una “enfermetat” que l’obliga a fer repòs absolut.

- Saps la lliçó? - Més o “menos”.
- Se “puede”? - Passau.
- A mi, avui me toca el dia “libre”, I a tu?

### A rectificar:

La paraula “tio”, totalment castellana; en mallorquí tenim “oncle”, “conco”. “Tio” és una paraula tan viciada entre nosaltres que, quasi no se’n diu altra per anomenar el germà del nostre pare o de la nostra mare. Per contra, per anomenar la germana o germanes dels nostres pares, no en tenim altra que “tia” o “ties”. Potser sigui la causa d’haver desterrat les que tenim. I no serem nosaltres que fem rectificar-la. També “tio” ho deim en to despectiu o amistós. “Quin tio que hi ha amb ell”. “Hola tio, com estàs?”

També tendrem difícil corregir la paraula “enterat”, però hem de saber que n’és totalment castellana.

Així, per dir-ho bé, s’ha de dir:

- “M’he assabentat” (he sabut) que el teu “oncle” pateix una “malaltia” que l’obliga a fer un repòs absolut.
- Saps la lliçó? -Més o “manco”
- Se pot “passar”? - Passau.
- A mi, avui, me toca el dia “lliure”. I, a tu?

### Expressions llatines

- “*Extra muros*”, a les afores.
- “*Ira initium insaniae*”, la venjança és el principi de la insensatesa més desbaratada.
- “*Verba movent, exempla trahunt*”, les paraules mouen, els bons exemples convencen.
- “*In saecula saeculorum*”, que no s’acaba mai.
- “*Aliquando bonus dormitat Homerus*”, fins i tot el savi Homer s’equivoca alguna vegada. (Tothom en la vida trabuca el cap).
- “*Hic et nunc*.” Aquí i ara.
- “*Sursum corda*”, ànim, endavant, no t’has d’acovardir.

Per aquesta setmana ja n’hi ha abastament. A la propera entrega farem una petita pausa a les nostres “Castellanades”, ja que m’agradaria tenir un record per la meua mare, que compliria 119 anys d’aquí quinze dies, si fa no fa. Però que ningú es preocupi, continuarem amb la nostra tasca correctora ben aviat!



Agustí Serra Soler

Parlem de cuina



## Cuina de tardor

Recentment estrenada la tardor, el rebost s’omple de nous ingredients i sabors d’aquesta època prèvia al fred de l’hivern: magranes, caquis, llampuga, verderols, marisc de tot tipus, colflori, bolets, raïm, arboces, bledes, espinacs, codony, productes de caça, castanyes, safrà són alguns dels múltiples ingredients que s’afegeixen a la nostra cuina amb els primers ruixats després de l’estiu. A més, en aquesta època tornam a recuperar els plats de “cullera” que la calor dels mesos d’estiu ens havia deixat aparcats. Però de tots els aliments de la tardor, un dels més significatius i sinònim d’haver acabat amb la calor estiuenca són les llampugues: *Coryphaena hippurus*, és el nom científic de la llampuga, un peix de cos allargat, pla als costats, amb un perfil de boca ampla. Té un color verd-blavós, amb els laterals d’un intens color daurat, pot arribar als 160 cm de llargària i al voltant dels 30 kg de pes. És un peix que sols apareix al mercat al finalitzar l’estiu, ja que posseeix un període de veda, que limita les seves captures. També en aquestes dates ens arriben algunes festivitats significatives de la tardor com són les verges, amb els bunyols, lioneses i vi dolç i la “importada” festa de Halloween, on podem deixar volar la nostra imaginació amb galletes, cupcakes i altres llepolies “terrorífiques”. Ah!, i les festes del Vermar, recomanables són les de Biniali que ens ofereixen uns espectaculars fideus de Vermar fets amb ovella vella amb un toc coent que et fa llepar els dits. No podem oblidar-nos de les festes i fires que arreu de les nostres terres es duen a terme durant la tardor:

- Fires de Lluçmajor (4 fires entre setembre i octubre). Agricultura ecològica i mostres d’animals.
  - Fira Ambiental i Agroalimentària (primera setmana d’octubre al Monestir de Lluç). Productes derivats del cultiu a la serra. I trobada d’ONG’s, empreses i institucions públiques.
  - Fira Dolça d’Esporles, primeres setmanes d’octubre. Rebosteria, productes típics i concursos.
  - Fira del vi de Consell (a finals d’octubre). Enologia, cates de vi i cultiu de raïm. Productes típics i artesanian...
  - Fira del Pebre bord de Felanitx. (a finals d’octubre). Homenatge a les tradicionals matances. Artesania local i demostracions d’omplir sobrassades.
- Per a aquesta setmana us deixo dues bones receptes que segur us faran “degustar” la tardor i sentir les seves textures i sensacions al paladar.

### Panada de Llampuga

Ingredients per a la pasta: 1 quilogram de farina, 200 grams de saïm, 200 grams d’oli,

100 grams d’aigua, 1 dl. de vi blanc, 3 ous i 1 pessic de sal.

Ingredients per al farciment: 1 quilogram de carn de llampuga, oli d’oliva verge, 1 ceba tendra, 2 dents d’all, 200 grams de tomàtiga natural triturada, 2 pebres vermells torrats i pelats, 100 grams de pèsols, 1 ou, pebre bo dolç, una copa de vi blanc, sal i unes fulles de llover.

Elaboració: Per a la pasta: Dins un bol posarem a batre els ous i afegirem el saïm fos (tebi), l’oli, l’aigua, el vi i ho mesclarem bé. Hi afegirem la farina poc a poc i anirem pastant fins a obtenir una pasta sense grums. Per al farciment: Trossegeu la llampuga (ha d’estar neta i sense espines) i daureu-la dins una paella amb un ratxet d’oli.

Afegiu-hi la ceba picada, els alls picats, els pebres a daus, els pèsols i ho sofregiu uns 2 o 3 minuts. Tot seguit hi podeu afegir la cullerada de pebre bo vermell, i la tomàtiga, que deixareu coure uns 5 minuts (fins que evapori l’aigua que ha amollat). La massa que haviu realitzat la partireu en dos bocins, els estirareu i en disposareu un d’ells a sobre una placa de forn neta i untada amb oli. A sobre col·locareu tot el farciment (procurant escórrer l’excés de suc). Pensau a deixar uns 0,5 cm al perímetre de la massa sense farciment per a untar aquest bocí amb un ou batut.

Ara ja podeu tancar amb la massa restant i pessigareu les dues masses entre si per a evitar que no surti el farciment. Per a finalitzar posar a coure a 170°C uns 30 minuts, fins que agafi un bon coloret a sobre.

### Bunyols de patata o moniato

Ingredients: 3 ous sencers, 125 grams de llet, 125 grams d’aigua, 500 grams de puré de patata, moniato o mesclat, 500 grams de farina fluixa, 30 grams de llevat de pa, un polset de sal, 1 cullerada de saïm, oli per a fregir, sucre per a espolvoretjar.

Elaboració: mesclar tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, deixar tovar 1 hora a temperatura ambient. Després feis unes bolletes amb l’ajuda d’una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent.

Un cop freds podeu espolvoretjar-los de sucre o mel.

Salut i bona setmana. Ens trobam d’aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

