

Divulgació

Avui va de dites...

Avui seguirem xerrant de bísties. Què és una bístia? (a Mallorca pronunciem /bísti/) Segons el diccionari d'Alcover, és qualsevol animal quadrúpede que s'empra per transport i treball agrícola. És a dir, qualsevol animal que es pugui emprar per fer feina. En al nostre entorn tradicionalment han estat ases, muls i cavalls i algunes vegades bous. Dins el terme general de bístia, es diferencia bístia d'ensellar, que és la que serveix per cavalcar; bístia de coixí, que és la que tira de carro de parell; i bístia borda, que és la que no pot criar, com els muls i mules. Dins les bísties bordes també podem diferenciar el rom o mul eguà, que és el fill d'ase i egua, i el mul somerí, que és el fill de cavall i somera. A més hem de diferenciar la bístia de bestiar, que és el conjunt d'animals quadrúpedes que s'aprofiten per al treball o consum, dins del bestiar gros si que es veuen incloses les bísties. Dins del bestiar petit, podem incloure cabres, ovelles i porcs. Com és que ha sortit un escrit tan diferent de l'habitual, fins i tot sortint dels camps científics de la meua zona de confort? Doncs per curiositat. Vaig decidir cercar l'impacte que tenien les bísties dins la nostra població durant la història, i quina millor forma de fer-ho que consultar les fonts escrites de cultura popular, en aquest cas dites i gloses. No em va sorprendre descobrir l'immens volum d'informació que existeix. És obvi, ja que des que l'home es

o el més sovint possible, ja que no podem pretendre passar de tenir un animal quiet a l'estable durant setmanes a després fer-li fer un excés d'activitat, com per exemple una excursió, sense pagar-ne les conseqüències. Inevitablement, com a menescal, m'han cridat més l'atenció les dites que fan referència als mals dels animals, sent la més coneguda la de "Ase nafrat tot són mosques" així com les seves variants "A bestiar nafrat, no li falten mosques", o "Ase magre, tot són mosques", que ens indica que en situacions adverses més complicacions apareixen. Que les ferides atreuen les mosques i això complica la curació ja ho sabien a l'antigor, però avui sabem que en el cas dels cavalls es deu a un paràsit, anomenat *Habronema*, que és el que produeix les conegudes llagues d'estiu. A part de les molèsties de tenir mosques, si a més aquestes transmeten les larves d'aquest paràsit al cavall, el cavall tindrà ferides que semblarà que es curaran durant l'hivern però que a l'estiu es tornaran a obrir al mateix lloc, i si no es tracten correctament, es pot entrar en un cercle viciós.

També podem trobar moltes dites relacionades amb l'alimentació, com "Bístia sense civada, no fa bona cavalcada", indicant com comentàrem a articles anteriors, que s'ha d'adequar el nivell d'aliment al nivell de treball de cada animal, o "Ganes tenia s'ase de faves i tot li pareixia farratge", indicant que aquests animals



va associar amb els animals a la prehistòria, aquests han estat un punt bàsic per a la vida de les persones i el desenvolupament de la societat, com a forma de treball, d'aconseguir aliments i, com no, com animals de companyia. Com és que quan parlem de bísties per fer feina ens referim més als mascles? Doncs com diu la dita "Quan s'ase no pot, sa somera ajuda un poc". Això es diu degut a que antigament era el mascle l'encarregat de fer les feines més pesades, ja que el valor afegit que aportava la somera en la cria, li donava una major importància. Per això, si era necessari, és clar que la somera també havia de treballar, però si podien ho evitaven.

D'excessos de feina també trobem una gran mostra. "Un bast a s'ase, que dos fan fava", recomanant no abusar, o "Bístia que treuen des pas, abans d'hora se fa es jaç", indicant que si li han fet fer un excés segur que pagarà les conseqüències. Vull aprofitar aquesta dita per comentar que és necessari fer treballar un poc el nostre animal cada dia

tenen preferència per les faves o el pinso, però aquí no puc deixar de remarcar la importància que té el farratge a la dieta, tot i que l'animal prefereixi les faves. Encara hi ha moltes més dites i gloses, però les haurem de deixar per un altre dia. Vull aprofitar el moment per donar gràcies a la Biblioteca Municipal i a les seves treballadores, Carme i Magdalena, per posar-nos a l'abast aquests llibres d'on he pogut treure la informació, "Espigolant dins l'antigor", de Jaume Alzamora, i "Diccionari català-valencià-balear", de Mn Antoni M^a Alcover. Com que ni la història ni la filologia estan dins el meu camp d'estudi demano anticipadament disculpes als entesos pels possibles errors que pugui haver comès, ja que l'únic objectiu és el de divulgar.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Olivetes i tartes

Aquesta setmana, a la cuina de l'institut, hem començat a preparar la participació en el concurs Aceituning; una convocatòria per a elaborar plats on les olives en són l'ingredient principal. Amb gambes, taronges, camaïot, olives trempades amb llimona, amb fonoll envinagrat o amb sal fumada són algunes de les idees que estam desenvolupant i catant. (<http://cuinant-blog.blogspot.com.es/2014/02/concurs-aceituning.html>)

Per avui, i perquè ja comenceu a fer l'aperitiu del dinar, aquí us deixo una recepta senzilla per a trempar olives de les que estam treballant.

Olives trempades amb confitura de taronja, xocolata i flor de sal.

Ingredients:

- 60 grams d'olives verdes sense pinyol
- 60 grams d'olives negres sense pinyol
- 2 cullerades d'oli d'oliva verge
- 2 cullerades de confitura de taronja
- 1 taronja tallada a gresells
- El suc d'una taronja
- Un pastilla de xocolata
- Flor de sal.

Elaboració:

Mesclarem les olives amb la taronja. Mesclarem dins un bol tot el líquid i amb unes varilles i ho emulsionarem suament. Tremparem les olives i taronges amb aquesta salsa i les emplatarem. Per sobre posarem un poc de xocolata ratllada i unes escates de sal.

I ja que estam parlant de la feina a l'institut també us proposo, per a la sessió gastronòmica d'avui, alguna de les postres que hem cuinat aquesta setmana que ara acaba.

Ja dit de passada, us recordo que cada dijous podeu pujar al restaurant de l'institut a catar la feina que fan el nostres alumnes. Us hi esperam!

Coca de Xocolata.

Ingredients:

- 250 g de xocolata negra de cobertura, 250 g de sucre, 250 g de mantega fosa, 6 cullerades rases de farina, 4 ous sencers, 1 cullereta de llevat

Elaboració:

Mesclau la mantega fosa amb el sucre. Afegiu-hi la xocolata, també fosa. Mesclau-ho bé i esperau 5 minuts fins que la mescla es refredi un poc i llavors afegiu-hi els quatre rovells, la farina tamisada i el llevat. Finalment, pujau els blancs a punt de neu i els mesclau amb l'altre preparat (aquesta feina l'heu de fer amb molta suavitat). Abocau la mescla en un motlle untat amb mantega i enfarinat i ho feis coure al forn a 180°C durant 45 minuts. Un cop tèbia ja la podeu treure del motlle i la deixau refredar totalment damunt una reixa per a evitar que amb la calor condensi humitat.

Tarta de llimona i merenga.

Ingredients per a la crema de llimona: 12 rovells, 125 grams de mantega, 200 grams de sucre, 1 decilitre de suc de llimona, 1 llimona ratllada.

Ingredients per la merenga cuita: 100 grams de blanc d'ou i 150 grams de sucre.

Elaboració crema:

Posar a un perol els rovells, la mantega fosa, el suc i la ratlladura de llimona i el sucre. Coure al bany maria fins que la mescla espesseixi i passar-la per un tamís per treure-li la ratlladura de llimona. Deixar refredar.

Elaboració merenga:

Posau a coure a foc fluix els blancs d'ou amb el sucre i quant arribi a uns 60 graus (o que comenci a estar ben calent) ho posareu dins una batidora i ho muntareu (en calent). Elaboració de la tarta: Folrar uns motlles de tartaleta amb una fina capa de pasta brisa o de fulls i la coureu uns 5 minuts al forn a uns 180°C aproximadament.

Després omplir amb crema de llimona i enfornar 5 minuts més. Acabarem la tarta cobrint-la amb la merenga i ho gratinarem fins que quedi daurat. Ensucrarem amb sucre en pols i ja ho podem servir.

Bon profit i bona setmana. Podeu veure més receptes de les que feim a l'institut a www.cuinant.com i a <http://cuinant-blog.blogspot.com.es/>

Juan A. Fernández

