

Divulgació

# Mal de foc: quan no tot és el que pareix

No sempre quan una cosa pareix òbvia, realment ho és, i és més fàcil quedar-nos amb l'explicació que més ens quadra amb el que sabem (o volem saber), que pensar el que realment passa. Alguna cosa similar passava amb el mal del qual parlarem, ja que era més fàcil pensar que depenia de Déu i del Dimoni, que investigar el que realment passava.

Vull parlar del Mal de Foc o Foc de Sant Antoni. Ens hem de posar a la pell d'una persona de l'edat mitjana que veia com a un veïnat la pell li canviava de color, tenia un dolor molt intens i fins i tot pareixia que estava posseït. I si agafaves aquesta gent i la duïes a un convent, es curaven. Per ells era evident que es tractava d'un cas de bruixeria.

Avui sabem que es tracta de l'ergotisme. És una malaltia causada per unes micotoxines (*Claviceps purpurea*) que creixen dintre de cultius de gramínies, com pot ser el sègol (*centeno*), o en menys mesura el blat. Aquestes toxines causen a les persones o animals que el consumeixen la sensació que la pell crema, sobretot a les extremitats, que es poden arribar a necrosar, així com

que és del 1768, ja que això tan sols indica quan es va realitzar l'última ampliació. No és d'estranyar que els reis es preocupessin per aquesta malaltia, ja que afectà moltes persones, i molta gent morí o perdé alguna extremitat a causa d'ella, però pareix que a Mallorca no hi hagué casos d'aquesta malaltia, i que els pacients que atienien havien de ser casos d'altres tipus de malalties cutànies. També n'hi ha que diuen que degut als pocs casos que hospitalitzaren (537 casos en 100 anys), la intenció de l'ordre era més aviat tenir un lloc des d'on demanar donatius, que realment tenir un hospital plenament operatiu.

Com a curiositat, indicar que hi ha gent que consumeix a propòsit unes petites banyes que surten al sègol (*Cornezuelo del centeno*), ja que cerquen els efectes psicotròpics que causa, sense tenir en compte que després de les al·lucinacions pot aparèixer la necrosi de la pell. De fet, va ser a partir d'aquestes micotoxines que es va crear la droga coneguda com a LSD, però a partir d'aquesta mateixa substància s'han pogut desenvolupar medicaments per tractar altres mals.



espasmes, convulsions, canvis de conducta i al·lucinacions.

El que succeïa era que des del moment que el pacient arribava a un convent, deixava de menjar el pa contaminat que consumia habitualment, i passava a consumir el pa dels monjos, que normalment no contenia aquestes toxines, i clar, miraculosament es curava. No és d'estranyar que des del punt de vista de l'època ho consideressin com que era una obra del dimoni que els monjos curaven. Fins al segle XVIII no es va associar aquest mal amb la micotoxina. Doncs aquest fong va causar grans epidèmies durant l'edat mitjana a tota Europa, concretament a partir del segle X, i per combatre-la es construïren molts hospitals. De fet, si mirau dintre del claustre de Sant Antoniet, al carrer Sant Miquel de Palma, podreu veure una placa de com mentrestant va ser un hospital dedicat als malalts del Mal de Foc.

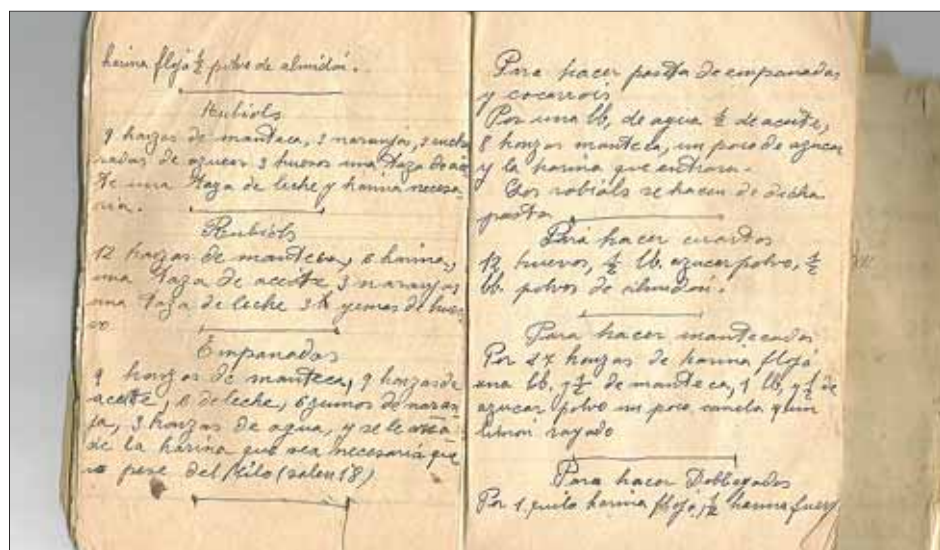
Pel que sabem, el Rei Jaume I ja va concedir a l'ordre dels agustins aquest espai per construir l'hospital, tot i que la placa indiqui

També pareix que els metges orientals des de sempre l'han emprat com a medicament, aconseguint aprofitar els seus efectes secundaris per curar altres malalties. Per exemple, l'empraven per induir avortaments. També a causa de la mateixa vasoconstricció que provoca la necrosi de les extremitats, controlant molt bé la dosi aconseguïen utilitzar-lo per aturar hemorràgies, sobretot postpart. Com tot, conèixer bé les coses és molt important, ja que no tot és el que pareix. A part, és un clar exemple que a l'àmbit de la medicina moltes vegades no hi ha coses bones i coses dolentes, sinó que depenen de la dosi és un medicament o directament un verí. No hi ha verins en si, tan sols la dosi fa el verí.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



## La cuina de fa cent (i pico) anys

Aquests primers dies de curs escolar, un dels primers temes que tractam al cicle formatiu de cuina de l'institut és la història de la gastronomia, centrant-nos molt en els aspectes gastronòmic i històrics de la nostra Vall. I sobretot en la gastronomia del segle XVIII i XIX. Enguany, aquesta unitat didàctica ha acabat amb una visita a la cuina i menjador de Can Prunera.

Durant aquests cents anys i poc, varis períodes consecutius de crisi al món del camp van fer que molta gent emigrés "a fer fortuna" i descobrint en aquestes noves terres (Guayaquil, Fernando Po, Guinea, Sud de França, Puerto Rico); nous productes (cafè, sucre, cotó, cacau), i sobretot establint noves rutes i tècniques comercials. Passat un temps, tota aquesta gent tornà a la nostra vall amb nova sava i reformaren la fisonomia dels nostres carrers i indústries. I entre els que emigraren i llavors tornaren i els que restaren a la vall, Sóller va canviar: indústria tèxtil, fàbriques de xocolata, comerç amb França, el Tren de Sóller. Fou una època daurada per la nostra estimada ciutat.

Així podem resumir, molt breument i amb permís dels més erudits que jo en la matèria, aquesta època esplendorosa de la nostra Vall.

### I a la cuina?

Doncs tot aquest comerç i contacte amb noves cultures també enriquí les nostres cuines. I així ho trobam escrit a les plagues i receptaris antics que ens deixaren les nostres padrines i repadrines. Macarons, arròs a la cubana, Sabayon de taronja, llagosta a la crema, soufflé de poma o el mateix gató; són plats que ens evoquen a cultures diferents a la nostra, però que amb el pas dels temps els hem assumit com nostres.

D'una d'aquestes plagues avui us rescato algunes receptes dolces.

Recuperar aquests plats dolços, és com realitzar un viatge en el temps i sentir aquelles sensacions que sentí la gent, el poble i una societat de la que en som els hereus, crec doncs que hem de mirar que entre tots puguem rescatar allò que ens pertany i puguem gaudir d'aquells plaers culinaris que han passat de generació en generació.

Vos presentaré aquestes receptes tal i com

varen esser redactades, per tal de conservar el caràcter dels receptaris antics, conservant al màxim les estructures i paraules que imprimiren els nostres padrins amb les seves mans, per això algunes construccions sintàctiques poden resultar estranyes, però crec que això ens ajudarà a recrear la situació i col·laborarà en aquest viatge al passat.

Bon profit.

**Amargos:** Una libra de almendra, 7 onzas de azúcar, un huevo, canela, raspaduras de limón al gusto.

Se hacen como bolas, se espolvorean de azúcar y a horno flojo.

**Mantecados:** Una libra de azúcar, una libra de harina, una libra de manteca.

Se amasa todo muy bien y se pone a horno flojo, se hace también en forma de bolitas.

**Gató:** 1 libra de almendra molida, 1 libra de azúcar, 10 yemas de huevo batidas, 3 onzas de biscuit picado, 10 blancos batidos a punto de merengue, canela, raspaduras de limón.

Se mezcla todo muy bien. El molde se unta de manteca y biscuit picado y se pone en el horno enseguida.

**Robiols de Brossat:** Medio kilo de harina, 2 huevos, un poco de aceite, un poco de agua, muy poca, un poco de manteca.

Todo bien pastado. Esto es la pasta, después media libra de brossat, un poco de azúcar, un poco de canela, un poco de limón rayado, dos huevos; todo bien batido y después se coloca un poco dentro de cada rubiol. Fin.

**Robiols Matilde: Ingredientes:** 400 gramos de saïm, 400 gramos de sucre, 4 huevos, 1 kg de harina, 1 llimona rallada, un poco de zumo de naranja.

**Elaboración:** igual que la anterior.

Receptes familiars sa meva padrina, Maria Ferrer (de Ses Set Cases).

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

