

Divulgació

Aquesta setmana la cosa va de neu...

Cada vegada que fa una nevada es crea una gran expectació a tota l'illa, desplaçant-se gent de tot Mallorca fins a la Serra de Tramuntana per poder observar-la i passar un dia d'esbarjo, però tot i que pot parèixer un esdeveniment estrany sempre s'ha produït. Testimoni d'això són totes les dites i gloses que hi ha.

Encara que moltes vegades ens queixem de que a l'hivern fa fred i a l'estiu calor, és normal que a l'hivern nevi: cada cosa al seu temps, i a l'estiu cigales.

Tradicionalment les grans nevades es solen produir dins any nou:

*A dia vuit de gener
fé sa primera nevada:
Mallorca quedà adornada
tan blanca com un paper*

A vegades aquestes nevades poden ser més intenses, però periòdicament sempre se'n produeixen de més fortes, que en moltes ocasions poden causar problemes.



*L'any vuit-cents quaranta-quatre
una gelada que fé
mos va matar s'esqueller
i ovelles de quatre en quatre.
Tan sols per ses meiles batre
Canyes no haguérem menester*

*No hi va haver cap de vivent
Ni planta que no patís.
Déu mos va donar un avis,
mil vuit-cents quaranta-sis,
d'unes neus amb tan mal vent*

Però repassant la tradició popular hi ha moltes més evidències dels beneficis de la neu, més que del malfraig. Antigament es solia dir "any de neu, any de Déu", o "Neu al gener, tot l'any va bé", indicant que els anys que neva la collita sol ser més bona; això té encara més sentit a Sóller, ja que els anys que neva les fonts de la vall solen dur suficient aigua tot l'estiu. Però els pagesos solien afegir "Any de neu, any de Déu; però que no caigui a lo meu", encara que saben que "Una nevada és una femada", indicant que quan fa neu les plantes creixen millor, fent tant de bé com

una bona abonada.

Un altre significat que donam a la neu és per exemple parlar de l'any de la neu, per referir-nos a una cosa que va passar fa molt de temps, indicant que efectivament no és estrany que nevi a Mallorca, però que no és el més freqüent. Però hi ha una cosa amb la que tots coincidim:

*Jo no me vull aixecar,
Que trob bona sa flassada:
Anit ha fet gelada
I no me vull constipar*

També hi ha evidències que el fet de tenir neu a la muntanya no tan sols ens impedeix realitzar les feines dels olivars, sinó que també afecta a la mar. Les dites "Neu a la serra, pescador canya a terra" i "Neu a la muntanya, pescador arracona la canya" evidencien que quan fa molt de fred i hi ha neu a la muntanya, no és bon moment per anar a pescar, valent més la pena quedar a casa.

Amb aquests exemples de cultura popular extrets del diccionari català-valencià-balear, d'Alcover i cançoner popular de Mallorca, del pare Ginard, podem veure com efectivament aquestes nevades que han fet enguany no es repeteixen cada any, però tampoc són una cosa tan rara, i que és possible que hagi fet mal, però després de la neu cal esperar un bon any. Esperem que aquest any la saviesa popular torni a encertar.

Per acabar una endevinalla:

*A l'aire me vaig criar,
I ningú coneix món pare,
I tenc per condició,
Que quan me mull, neix mu mare.*

Idò si, és el que hem estat parlant tot el temps, és la neu.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Cuina Belga

Com ja us vaig comentar la setmana passada, he estat uns dies a Bèlgica amb alguns companys en el decurs d'un projecte Comenius, juntament amb delegacions de França, Bèlgica i Itàlia i Alemanya. Apart de la feina que hem fet al Benelux, hem tingut temps d'assaborir la gastronomia d'aquesta terra, i llevat d'algunes "experiències" pròpies de turistes, la vessant gastronòmica del viatge ha estat molt interessant.

Charleroi (seu del Comenius) i Brussel·les han estat les dues ciutats que hem recorregut i descobert els seus flaires i sabors que omplen cada racó.

Parlar de cuina Belga ens porta inevitablement a la cuina Francesa, país veïnat i que els belgues miren entusiasmat; de fet a Bèlgica es poden trobar gran quantitat de vins i formatges francesos i molts de restaurants ofereixen cartes amb matisos francesos.

Però tot això no és excusa per a que el belgues no tinguin una gastronomia pròpia, de fet aquesta força de les influències d'altres països, és mol rica i variada.

Els productes estrelles per antonomàsia de la cuina belga són la cervesa (amb més d'un centenar d'especialitats) i la xocolata; or negre que omple tots els carrers de Brussel·les, seduït amb un assortiment de conte digne dels germans Grimm.

Lo que xoca més al canviar de país, és el canvi d'hàbits horari amb les menjades i aquí no és una excepció, ja que a diferència de casa nostra, que molts de dies a les 9 del vespre encara no sabem de que hem de sopar, allà el sopar a les 19 és lo normal. De fet els belgues sols solen fer una menjar fort al dia (quasi sempre sopar), i és habitual que al migdia molts dinin d'una baguette o un senzill plat combinat.

Si ens centram en les seves especialitats de cuina salada, no podem passar per alt les patates fregides i els muscles. Ni ha més, però és impossible anar a un restaurant i no trobar-ne a la part destacada de les vidrieres d'entrada, cartes i menús. Bèlgica està considerat el país amb les millor patates fregides i amb els muscles més famosos... i a més de famosos bons.

També tenen un paper destacat dins les cuines la carn de caça, les verdures, els formatges i les aus. Però, en contra de lo que seria la nostra primera impressió, els belgues no són extremadament llépols, i malgrat disposar d'una extensa i rica varietat de dolços tals com gofres, xarops, pralinés, xocolata, galletes (*speculos*), i altres temptacions; molt rara vegada ho solen comprar per a ells mateixos, ho deixen per als convidats; de fet els bombons de xocolata són el regal preferit per portar quan

et conviden a dinar.

Acabarem aquest primer contacte amb la cuina flamenca cuinant una de les especialitats que allà vàrem tastar: el *Waterzooi*.

Conten que quant els pescadors flamencs no aconseguen vendre tot el peix de la pesquera diària, repartien el peix sobrant entre la tripulació. Cada persona se'n portava el seu "variati d'aigua" o *Waterzooi*. Llenguado, gambes, bacallà, turbot i altres delícies formaven part d'aquests variats que després, en mans de les expertes cuineres de la casa, es transformaven en uns aguiats de peix per llepar-se els dits. Unes bones verdures i vi blanc acabaven de conferir l'aroma tant gustós d'aquest plat de cullera. Ara ja sols quedava el protocol de servir aquesta olla de peixos on cada persona es posava la peça que més li agradés i la regava amb el brou. Plat de "frites", una copa de vi blanc o una cervesa i ja no hem de menester res més.

Waterzooi

Ingredients per a 8 persones: 2 quilograms de peix i marisc variat, 125 grams de xalotes, ½ litre de brou de peix, ½ litre de vi blanc, 1 manat de porros, àpit, unes pastanagues, mantega, ½ litre crema de llet (nata), julivert picat, sal i pebre bo negre.

Elaboració: Farem nets els peixos. Pelarem les xalotes i les picarem ben fines i tot junt ho posarem dins una olla a foc fluix per tal d'ofegar un poc el peix amb el brou i el vi. Apart farem les verdures dins la mantega (50 grams) i quan siguin un poc tendres colarem les verdures i reservarem el brou resultant.

Treurem el peix del brou i afegirem al brou la mantega de verdures colada i la crema de llet. Tot junt ho feim coure de nou.

Després li afegim els 100 grams de mantega que ens queden. Rectificarem de sal i pebre, espolvorejarem amb el julivert i afegirem les verdures al brou per coure uns minuts més. Per acabar tornam el peix al brou i en tenir la textura desitjada ja ho podem servir.

Tradicionalment es serveix amb una copa de Chardonnay.

Bon profit i fins a la setmana que ve. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

