

Si pens és perquè visc

Origen del carro dins la història universal

Nota preliminar

Avui mateix, en les pàgines especials del número extraordinari, dedicades a les festes de Nadal, davant l'embós de tantíssims cotxes que ens ofeguen ciutats, pobles, carreteres i tot el litoral de les nostres costes de la mar, i, més greu encara, corrompent l'aire que respiren de manera danyosa, he cregut bo donar a conèixer la història de l'origen del carro de roda plena, fins a l'arribada del tren i dels automòbils a Mallorca, contat des de Sa Pobla, ja que ho he trobat en una revista pòblera de principis del segle passat, "Sa Marjal", de l'any 1909 al 1928.

L'article no podia ser molt llarg, donat l'espai que dispo, per això me valc de l'espai del meu angle quinzenal, en el "Sóller", per ampliar l'origen del carro, però dins l'espai de la història universal.



I - Els primers carros dins la història

Segons la mitologia grega, de la deessa de l'agricultura Demèter amb Lasione va néixer Filomeno, l'inventor del carro, de l'arada i de com englobar les parelles del bestiar per arrossegar el carro. Aquest fet ens duu a pensar que l'origen del carro està unit a l'agricultura i al domatge dels animals en les feines domèstiques. Això començà a l'Orient pròxim durant el Neolític, als 600 anys abans Crist.

Miniatures de bronze, relleus i mosaics confirmen la usança de les rodes i els carros en els pobles assentats en el Fèrtil Creixent, que foren capaços d'amansar les primeres espècies d'animals i amb ells conrear la terra, treballar la ceràmica i multiplicar el comerç.

II - El carro de dues rodes a Roma

El "Plaustrum", el carro de dues rodes romà en tot l'Imperi, s'emprà en diferents tipus de carros -d'un o dos fuells, de rodes massisses o brèndoles- per tragar tot allò transportable. Al redol de la gent de camp el "plaustrum" era el carro d'un fuell estirat per bous robusts, amb rodes semblants a pals de molí o de fuell immòbil.

El "plaustrum" era clàssic dins la noblesa, però usual, a mà, de les feines diàries populars i militars, afirmació que se pot veure en els relleus de les columnes Trajanes i Antonianes, Tenia unes rodes de fusta massissa, mogudes per bous o per ases.

Arribà tan amunt el nom del carro que, en astronomia, el "Carro" n'és el títol que donam a la "Ossa Major".

III - El carro en la Península Ibèrica

La representació d'uns quants animals arrossegant carros, que es contempen pintats en una paret calcinada de Remosillo (La Puebla de Castro - Osca) li concedeix una notació i un testimoni únic d'art rupestre oriental. Si se confirma que els autors d'eixes pintures són gent de les comunitats neolítiques, ja que se creu que és arqueològic el material emprat i trobat en el seu entorn, se demostraria que representen els carros més antics d'Espanya. Els carros de transport peninsular semblen ser procedents d'Itàlia.

IV - Nom i significat dels ormetjos per junyir el bestiar al carro

Beaces

Conjunt de dues bosses unides per damunt amb una corretja o llatra que es posa sobre l'esquena d'una bèstia de manera que pengi una bossa a cada costat de l'animal.

Arganells

Ormeig compost de quatre senalles d'espart, fondes, amb cul o sense, que es posen dues a cada banda d'una bèstia (amb braços o anses d'espart que passen per damunt el bast) i serveixen per tragar gerres d'aigua, i olles de menjar per als segadors.

Sàrria

Recipient d'espart o de palma d'un metre o vuit pams de llargària que forma bossa a cadascun dels extrems i serveix, posat de través damunt d'una bèstia, per transportar les coses més diverses, com fruita, verdures, aviram, terra, fems, carbó...

Corbells

Conjunts de bastons corbats i units amb travessers que van penjats amb cordes per damunt el bast i pengen a cada costat d'una bèstia per tragar feixos de llenya o de garbes.

Bast

Espècie de sella amb els arcons molt sortits i units per una peça a cada costat, que serveix principalment per tragar càrrega feixuga a esquena de bèstia.

Garrotera

1. Corda gruixada que serveix per a fermar la càrrega d'una atzembla o d'un carro.
2. Ansa o ganxo de fusta que hi ha a una portadora o samal i que serveix per transportar-la amb dos samalers o garrots i per subjectar-la damunt l'atzembla.

Atzembla

Bístia de càrrega.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Tard, però al final ja tenim temporada de bolets (I)

enguany ha estat a principi de desembre quan ha començat la temporada de bolets, sense poder fer una gran festa; el cert és que el que a priori pareixen uns boscos sense bolets, poc a poc ens han anat regalant els seus tresors.

Si tot va bé tenim ara quasi dos mesos (fins final de gener aproximadament, si el fred no és massa fort) que podem usar per a gaudir d'aquests regals del bosc.

Sé que sempre que xerro de bolets us dono els mateixos consells per anar a cercar-los, però no puc començar a parlar de gírgoles, cames seques i picornells sense aquestes petites recomanacions:

- 1) No heu consumir mai un bolet que no tingueu la certesa al 100% de que és el bolet que creim que és.
 - 2) Si trobau un bolet desconegut no l'heu de fer malbé, ja que altres persones o animals se'n poden beneficiar d'ells.
 - 3) No val cap ni una de les "normes casolanes" d'identificació de bolets: aquelles que diuen per exemple "que si un bolet cru no té mal gust, és bo", "que un bolet menjat pels animals no és tòxic" o "que si un bolet el tallam i s'oxida no és bo", entre d'altres; no són vàlides.
 - 4) Recollim els bolets sense arrabassar-los. Els hem de tallar pel ras de la terra, d'aquesta manera tindrem totes les seves parts (capell, peu i volva); i el podrem identificar millor.
 - 5) Els transportarem dins paners per a facilitar la disseminació de les seves espores.
 - 6) Sols el coneixement i estudi de la micologia ens garanteix que els bolets escollits són comestibles.
- Quan hem parlat de bolets sempre us he donat alguna recepta per a cuinar un plat principal, avui us donaré algunes receptes per fer tapes i aperitius micològics.

Cuina en miniatura amb bolets

Torrades de pa o pa de bolets

Es pot elaborar el pa amb bolets, o millor dit, pa de bolets; per a això hem de barrejar amb la massa de pa uns bolets saltejats, són més apropiats per a això els bolets que un cop nets hagin quedat trencats. També podem usar bolets secs que, un cop rehidratats, mesclarem amb la recepta de pa que haguem escollit. És farà la massa de pa amb l'aigua de remullar els bolets. Un cop confeccionat el pa, el podem fer servir com a base en tota la gamma de torrades: amb tomàtiga, amb all, amb fumats, amb hortalisses rostides, amb adobats, amb embotits o amb ous remenats de bolets i gambes.

Canapès de bolets

Els canapès són coneguts per tot el món i pràcticament tots sabem elaborar canapès, resulten molt agradables de menjar els elaborats amb pa de motlle. Proveu de fer-los untats amb una mescla de mantega



aromatitzada amb vi de xerès i a sobre un saltejat de bolets i damunt una capa fina de amanita caesarea o ceps, a mode de "carpaccio".

Broquetes

Es poden elaborar broquetes amb els bolets, un exemple seria el d'enfilar esclata-sangs, fer-los torrats i regar-los amb una mica de salsa de formatge. També podem fer broquetes de xampinyons i gambes. O una broqueta en tempura amb bocins de macrolepiota procera (paraigües).

Snacks fregits de bolets

Si ens decantam per a aquest tipus de cocció, ens trobem amb una varietat molt àmplia de possibilitats, ja que els bolets s'adapten molt bé a aquestes elaboracions, elaborar unes croquetes amb una picada de bolets resulta molt fàcil. També es mol senzill escalopar xampinyons, embolicar-los en una llesca de cuixot, arrebossar tot el conjunt i fregir-los. Shitake en tempura, un tipus de fregit oriental que s'elabora amb farina de blat de moro i una mica de llevat. Una delícia. Una elaboració menys coneguda són els "cromeskis" que es tracta d'unes croquetes que en comptes d'arrebosar-les, les passam per pasta orly i les fregim.

Amb pasta de full

Aquí ens trobam els famosos vol-au-vent, en aquest cas seran de mida petita i els podem elaborar en fred o en calent, sent d'exemple en fred l'omplir d'una ensaladilla a la qual haurem afegit una picada de bolets blanquejades i l'haurem lligat amb una maionesa elaborada amb oli de bolets. Un exemple en calent seria el d'elaborar un farciment de bolets saltats amb ceba, porro, tomàtiga, all, i tot lligat amb una mica de nata reduïda.

Bona setmana. Bona recollida de bolets i Bon Nadal. A la foto que acompanya l'article podeu veure un parell de pixacans, un bolets molts saborosos. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

