

Divulgació

Ja està bé, no?

Per començar diré una cosa que és obvia, però que n'hi ha que pareix que no ho saben: a sa Serra de Tramuntana hi viuen persones, que fan feina com els altres i també es mereixen un respecte. Algú es podria imaginar que diguessin a la gent de tot Palma que no podrà sortir de ca seva per la celebració d'una prova esportiva? Idò això és el que feren precisament el passat dissabte a tota la part forana, però que afectà especialment als municipis de la Serra de Tramuntana, tancant pobles sencers. És una zona que pel fet d'estar entre muntanyes no hi ha carreteres

més, on ha d'anar a cobrar la seva part tota aquesta gent?

Però pel que pareix ho he entès malament. Que per aquesta gent no hi ha res, aquesta gent s'ha de fotre tancada a casa seva, i mentrestant una empresa que ho ven tot inclòs guanya els doblers ben dolços, ja que aquests ciclistes segurament no s'aturaren a Sóller ni a prendre un tassó d'aigua. Per cert, crec que es tracta d'una empresa estrangera. Idò sí, mentrestant uns guanyen doblers, els altres ens fotem i ens podem seure quatre hores "gaudint" dels temps que ens fan perdre a nosaltres.



alternatives, i si es tanca la principal, queda el poble aïllat. I per no parlar de la gent que viu a la carretera del Puig Major, que veu que cada dos per tres l'hi prohibeixen l'accés a casa seva per proves esportives. Evidentment l'excusa és que aquestes proves deixen molts de doblers, sense especificar n'hi quants ni a qui. Idò jo el que vull saber és a on he d'anar a cobrar la part que em toca per quedar aïllat 4 hores sense poder mourem de casa.

No és una carta en contra d'aquests esdeveniments, ja que sé molt bé les implicacions econòmiques que té un esdeveniment d'aquesta mida, ja que aquesta gent menja i dorm a alguna banda, però estaria bé que per poder fer-ho no haguessin de perjudicar a la meitat de la "fauna local", ja que poc més a menys és com em vaig sentir tractat aquest dia. Tampoc és una carta contra el turisme, del que vivim tots. Ni tan sols contra els ciclistes. Hi ha ciclistes que circulen per on toca, sense fer nosa als cotxes ni posar-se en perill a ells mateixos. Però n'hi ha que no ho fan, tancant carreteres senceres al seu gust, fent grups de 6 o 7 ciclistes d'ample. Però no em sorprèn que ho facin, ja que se'ls ven que venen a l'EuroDisney de les bicis, on poden fer el que vulguin com vulguin, que ningú els dirà res. Pareix un nou tipus de colonialisme, on ells fan el que volen i nosaltres ens



baixam els calçons. És mentida que no deixessin res a Sóller, hem de ser fidels a la veritat. Els fems sí que varen quedar. Està tot el recorregut ple dels caps de les cintes que empraren per tancar els carrers, per recordar-nos cada dia la putada que ens feren, així com alguns cartells que encara queden per terra. Així que ja no podem dir que no deixen res, ens han deixat la merda.

Andreu Oliver



Parlem de cuina



Caragols!!!!

Ara que ja tenim sa Fira i el Firó al cap de cantó, toca preparar ses caragolades. I per si algú encara no s'ha organitzat, avui no podia deixar passat aquest article sense donar-vos una recepta per a cuinar els caragols.

Caragols a la sollerica

Ingredients per a 10 persones

- 2 quilograms de caragols.
- 300 grams de panxeta fresca i 300 grams de costella de vedella.
- 2 bocins d'os de cuixot salat.
- 2 botifarrons i un bocí de sobrassada (100 grams).
- 2 manats ben grossos de fines herbes (sobretot fonoll, a més de senyorida, julivert, moradui, àpit, lloer, herbassana, etc.). Sempre s'ha dit que "els caragols volen molta d'herba".
- 4 patates i 2 alls sencers.
- 3 cebes, 1 manat de porros i 1 de cebes tendres.
- 250 grams de faves.
- 100 grams de mongetes planes i 100 grams de xítxeros o xíxols.
- 2 pebres vermells i 200 grams de tomàtiga natural triturada.
- Sal, pebre bo negre, pebre bo dolç.
- 100 grams de pa rallat.

Elaboració

Purgar el caragols durant 7 dies (encara teniu temps). No obstant també podeu optar pels caragols frescs i porgats que es comercialitzen. Si els teniu a casa collits vostres ho feis amb una grapada de farina i un manat de fonoll (han d'estar desperts). Passat el temps de porgat, seleccionar els caragols vius, i netejar-los amb abundant aigua freda (dins un ribell o una pica). S'ha de canviar l'aigua tantes vegades com sigui necessari (no han de fer llim, ni sabonera), i mentre els netejam anam triant els vius i els morts.

Un cop nets, posau-los dins una olla grossa, (adequada al volum dels caragols, perquè estiguin amples), amb un ditet d'aigua a foc molt fluix. D'aquesta manera els caragols s'espavilen i surten de la closca (els hem de vigilar si no volem caragols per tota la cuina). Tot seguit, i un pic són tots fora, augmentarem la força del foc, per matar-los i deixar-los trets a fora.

Quan l'aigua bulli, els hem de tornar a netejar (observarem que l'aigua té un color

verdós) i ho farem fins que l'aigua tenguí un color net.

Els posarem a bullir uns 40 minuts amb un bon manat ben generós de fines herbes i amb molt de fonoll. Mentre, farem el sofregit de forma habitual. Primer doram tota la carn i després hi afegim el pebre vermell picat i els alls. Un cop tot rosset, afegim la ceba, després el porro i després la ceba tendra i sempre a foc viu. Tot seguit afegir-hi una bona cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixar coure uns 5 minuts i tot seguit afegir-hi els caragols; tapar d'aigua i coure uns 30-40 minuts (pensar en posar-hi el manat d'herbes). Després, abans de finalitzar la cocció, afegir les patates, xíxols i mongetes. Rectificar de sal i pebre bo.

Per acabar afegir el pa rallat per a espessir un poc.

Un parell d'apunts:

- Aquest petit mol·lusc de terra, parent llunyà d'escopinyes, muscles i vieires, té com a nom científic *Helix pomatia*, *Helix aspersa*, *Achatina fulica* i *Achatinidae*.
- Podem trobar caragols a tot el món però els més consumits són originaris d'Àfrica i Europa.
- Abans de començar l'hivern s'enterren a uns 30 cm de profunditat, per a tornar a aparèixer amb les primeres pluges de primavera i tardor, època de cria.
- Els nostres llunyans avantpassats ja els degustaven, com ho proven les troballes arqueològiques prehistòriques. Els grecs els hi van dedicar molta atenció i els romans inventaren les granges de caragols; aquests eren torrats sense coure abans, com ara solen fer-se en una sèrie de receptes catalanes i provençals.
- Aquí també s'han trobat restes d'antigues caragolades als jaciments de les coves de Muleta.
- Al principi els caragols eren per les classes socials més baixes, els rics com a màxim els menjaven en temps de Corema, fins que el cuiner de reis i rei dels cuiners Antoine Carême (1784-1833) els va elevar al nivell de delícies culinàries, preparant-los a la *Bourguignonne*.

Bon profit, bona caragolada, bones festes i molt d'anys.

Juan A. Fernández

