

Paraules oblidades, frases fetes i refranys

Juan A. Fernández

Un idioma és viu, quan aquest va evolucionant, adaptant-se als canvis i és usat per un ampli ventall de la població. Però en aquest camí evolutiu, hi ha mots, expressions o frases fetes que es van quedant enrere i que poc a poc les anam perdent.

Sé que no és bo aferrar-se tant al passat, però no em negareu que algunes paraules, belles elles, és una pena que poc a poc es vagin esvaïnt...

- Vens? te convindo a anar a prendre alguna cosa.

- Mira com ha canviat el temps: Ara que ha acabat l'hivern podem anar arraconant les camilles, apagar els brasers, deixar-los les polleteres posades fins l'any que ve i arraconar els dimonis enegreïts.

Cal a dir que a casa els dimonis eren fets de llaunes de llet condensada. També guardarem el maridet que ara el llit no cal encalentir-lo.

- Sí, ara que fa bon temps tornen les ganes d'anar a passejar o asseure's en una terrasseta a prendre alguna cosa, això sí, el pa mudat i el vi usat. De fet, el pa pel color i el vi per sabor. Ja ho deien antigament: el vi fa sang i l'aigua fa fang, l'aigua fa la vista clara; amb pa i amb vi, es passa millor el camí. Ja ens hem assegut per prendre un

copí, ja que hi som, pegarem una mossegada. Això sí, el dinar, reposat; el sopar, passejat. I no cal mirar gaire prim que el que no mata engreixa; on mengem dos, en mengem tres.

- Un consell si el que vols és fruita estiuenca: el meló al matí és or, a la tarda plata, i a la nit mata; i tria bé que en el pot petit hi ha la bona confitura.



Confitura de taronges agres

Collirem les taronges, les rentarem i els hi donarem tres bulls. Després les pelarem i un parell de pells les tallarem a juliana molt fina. Ara pesam les polpes i les mesclam amb la mateixa quantitat de sucre, la pell d'una llimona, la pell de taronja juliana i dues branques de canyella. Tot ho posam a coure a foc molt fluix fins que comenci a confitar i tot el sucre s'hagi dissolt. Ho deixam reposar d'un dia per l'altre i repetim l'operació dues vegades més. Al tercer dia i amb

la confitura ja melosa l'empotarem en calent dins pots de vidre que esterilitzarem al bany maria 20 minuts.

- És per demés, sempre hi haurà algú que no ens faci cas. Ell ja s'ho trobarà, que De les sobres se'n fan obres; Qui bada boca, es queda sense coca.

- Ho sabré jo! Que Gallina vella fa bon brou... i si no, és per demés: Ell s'ho cuina i ell s'ho menja.

- Ja fa una estona que estam asseguts jo demanaré un pa amb oli. El pa amb oli millor de pa moreno, la tomàtiga de ramellet, l'oli verge de Sòller, formatge una mica curat, olives trenca-des, fonoll i si és temps una figa. Que una figa per ser bona ha de tenir tres senyals: clivellada, secaiona i picada de pardal.

- Jo sóc més de calent, així que demanaré una tapa de pilotes. Les pilotes de carn mesclada, ben trempades amb moradux i un copí de cognac. La salsa m'agrada amb tomàtigs fresques, ben sofregides i amb un poc de sucre per llevar l'amaror; uns alls sencers, cuixot salat a daus i un poc de llorer. Salsa melosa, no aigualosa.

- Je je, al final serà el brou més car que les pilotes.

- Ja ho diu mu mare: Això és, el negoci de Madò Coloma, que el que guanyava amb el cul ho fotia amb sa poma!

- També he sentit a dir que és el negoci de Na peix Frit. I

xerrant de peix a mi m'ensenyaren a fer les pilotes de sípia també.

Pilotes de sípia

- 1 kg de carn magra de porc, 100 grams de xulla ,250 grams de sípia.

- 4 ous, 150 grams de galleta picada , farigola i sàlvia,vi blanc i cognac, sal i pebre bo, farina i oli d'oliva. Salsa: oli d'oliva, alls, 1 Ceba, 1 porro, 2 pebres verds, 100 grams de tomàtiga,vi blanc, fumet o aigua
Elaboració: Mesclar la carn picada, la xulla picada, els caps de les sípies nets picats amb els ous, el vi, el cognac, la sàlvia i la farigola. Mesclar. Afegir-hi la galleta picada la sal i el pebre. Realitzar les pilotes, enfarinar i fregir. Per la salsa: Picar totes les verdures brunuise. Sofregir-les en oli calent juntament amb els cossos de les sípies a tires fines. Afegir-hi el fumet, el vi i deixar coure 10 minuts. Incorporar les pilotes i patates a daus.

- Però bé, del teu pa faràs sopes. Sempre hi ha qualcú que vol Agafar l'olla pel cap que crema

- El berenar ja és a taula, ja tenim la Seu plena d'ous.

- I què trobes del que va passar l'altre dia?

- Talment sortir del foc per anar al caliu.

- Ja ho trobava jo que sempre va Més encès que un misto. Però bè que no se preocupi, hi ha més dies que llonganisses.

- Ell s'ho ha cercat

- Sí, perquè al final qui tot sol s'ho menja tot sol s'ofega.

- A mi m'agrada tenir és



mànec per la pella; qui té el mànec de la pella fa anar s'oli allà on vol.

- Aquesta tertúlia d'avui és molt interessant, però bé, no s'ha de vendre el blat, fins que no sigui dins el sac; això és encalçar na Maria pe la cuina.

- Ara que estam asseguts, a la fresca, amb la copa plena i taula parada te diré una cosa: de les sopes de la infantesa, bons records a la vellesa. Aquest menjar està bo, però el de quan erem petits...

- Calla, calla - botella nova, aigua fresca; No s'han de mesclar ous amb caragols, Està bé recordar el passat però cal mirar sempre endavant.

- Sempre s'ha dit «Els caragols volen molta d'herba».

XISCA COLL
IMMOBILIARIA · ESTATE AGENCY

www.xiscacoll.com

m

CONSTRUCCIONS I REFORMES
www.miquelmorell.com

FIRÓ 2022

LA HISTÒRIA D'UN POBLE MOLT VALENT
SEGUIM LLUITANT... VISCA SA FIRA I VISCA ES FIRÓ!