

Col·loquis dels dissabtes

Caragols qui en vol comprar

"Ara va de bo i de bo va"-Diu la cançó. Ara fa uns anys, la popular revista "Pronto", segurament una de les més llegides de l'Estat espanyol, sempre preocupada pel tema gastronòmic, va decidir formar un receptari de fitxes d'obsequi als lectors i va fer un llarguíssim itinerari pels restaurants de tot el país i on no hi mancà, com és natural, el referent balear. Un dels llocs que visitaren a Mallorca estant fou el Restaurant Can Pedro de Valldemossa i allà, com s'esdevenia amb tots els establiments visitats, facilitaren als periodistes una recepta recomanable i pròpia. Aquesta era "Caragols a l'estil de Sóller" i deia que per a preparar-los, en qualsevol indret d'Espanya, s'havia de menester un quilo i mig de caragols, dues cebes, un pebre picant, dues morcilles de ceba (cosa rara), dues tomàtiques madures, dos-cents grams de xulla, cinquanta grams de sobrassada, cent cinquanta de butifarra negra, tres grans d'all, dos ossos secs de pernil, dues lesques de pa fregit, un manadet d'herbes aromàtiques, una cullerada de salsa maonesa, aigua, oli i sal...

-Un bon recapte... I què més?

-La preparació: Llegim: "Rentar bé els caragols i bullir-los, en aigua i sal, a foc baix fins que surtin de la seva closca. Escórrer-los i tornar-los a posar dins una olla amb aigua amb els ossos de pernil, les herbes i el pebre picant; couran un mínim de mitja hora. Dins una greixonera, amb oli,



preparar un sofregit amb la ceba picada, la xulla trossejada, les morcilles, la butifarra negra a trossos i la sobrassada tallada en dos. Afegir-hi les tomàtiques esclafades i deixar que tot cogui devers deu minuts. Incorporar-hi els caragols i coure'ls trenta minuts. Mesclar els alls, el pa i la maonesa. Afegir això als caragols i deixar que coguin una miqueta més."

-Idò molt bé. I deu ésser molt antic això de menjar caragols?

-Antiquíssim. Ja en el receptari romà d'Apicius se'ns parla del

tema. Aquest Gavius Apicius va viure en temps de Tiberi, nascut l'any 25 abans de Crist i del qual en donen testimoni Tàcit, Plini, Suedoni i Sèneca, puix que per ell sabem que tal personatge donava àpats sumptuosos i oferia lliçons de cuina. En el capítol XVIII de la seva Cuina Romana ens ofereix quatre receptes de caragols, la primera de "caragols cuits dins llet" i que consisteix en netejar els caragols, treure'ls la membrana perquè puguin sortir, posar-los dins un recipient amb llet i sal durant tot un dia, i amb llet tota

sola els altres tres dies. Els netejam seguit. Seguit. Quan s'han inflat, fins el punt que ja no se poden amagar dins la seva closca, els fregim amb oli.

-Caram! Quina feinada!

-Una altra recepta torrar-los amb sal fina i oli i acompanyar-los amb una salsa feta de benjuí, garum, pebre bo i oli. Una tercera, regar-los amb garum i afegir-hi pebre bo i comí. I la quarta, ficar-los vius dins llet i farina flor i quan s'inflin, coure'ls. Això de la salsa garum sempre ja estat un misteri i els especialistes no es posen d'acord sobre el que era exactament. Canviant de documentació però sense sortir del tema, L'Enciclopèdie Economique de 1761 ens parla dels caragols a França i diu exactament: "Escargot: gros limaçon a coquille blanche. Les anciens avoient des viviers et garennes pour engraisser les escargots. On les mange en carême en plusieurs endroits". És a dir, que antigament ja hi havia viviers on els caragols eren engreixats i que en el segle XVIII a molts indrets de França en menjaven durant la Quaresma.

-I entre el temps clàssics i el temps enciclopèdics.

-Vols dir l'Edat Mitjana? He cercat en tres receptaris medievals, Sent Sovi, Robert de Nola i altres papers i no hi he trobat res de caragols.

-És estrany!

Miquel Ferrà i Martorell



La Glosa d'en Tomeuet

Arbres centenaris

Aquest apreciat arbrat que es padrins varen sembrar i que a cent anys han arribat mem si no els sabrem conservar!

Tal volta el més maco que tenim places i carrers amb tanta verdor i som molts es que força patim de dins tot Sóller, es de lo millor

Ses gràcies a nen Lluç Garcia per haver destapat aquest niu tots volem que això segueixi viu a substituir-los s'ha de fer via

Es gran arbrat que avui hi ha i que s'ha fet tan a poc a poc nosaltres no anirem enlloc si massa ens pega per frissar.

Primer, molt s'ha d'estudiar si de veritat ho volem fer bé quin arbre s'ha de sembrar? i es motius perquè ens convé

Els arbres són un gran patrimoni que els avantpassats varen deixar i avui són es millor testimoni de que es poble molt varen estimar

Toni Tomeuet



Espai per a la reflexió

Reis, reciclatge, polítics, legislacions i repressió

Cavalcada dels Reis Màgics a Plaça. Vessava il·lusió dels nins i les carrosses foren prou maques; tot i que, malgrat la perillositat del tramvia, no s'envia a les seves Majestats al castellet a repartir les joguines, per qüestió de seguretat. Aquestes diferents vares de mesurar...

Dia dels Reis, i missió impossible: Anar a deixar el reciclatge, com passa altres dies també. Visitats quatre contenidors, dos del port i dos de Sóller plens i rodejats de bosses de fems. Imatge idíl·lica de Sóller que tant preocupa al batle, confii que ara amb la dedicació exclusiva s'esmerçarà, perquè el poble s'assembla a una patena de net. I de cop i volta, desapareixeran fins i tot les merdes de cans, de les que estan farcits els carrers.

Telefònica: Empresa per col·locar els amiguets: Zaplana, Urdangarin i ara l'expert en provocar fallides segons alguns economistes (llegiu

Bankia) Rodriguez Rato, que segurament feu el màster al Fons Monetari Internacional. Penjar un llaç quadribarrat el 2013 surt caríssim, cinc mil euros de multa als directors dels centres que els posin. "Mando y ordeno" Decret Josemon Bauzá, el cavall d'Atila en contra la llengua catalana, cultura i com no, identitat nacional, que ell és "mucho ezpañó!" L'import de les sancions? per comprar Moët&Chandon i bauxes diverses a Cabrera quan millori el temps? La Monarquia en crosses. Ni n'Hermida amb una entrevista pactada i sembla que en diverses respostes gravades a distint temps, diuen, hi havia un rellotge al darrera del plató que feia coses rares, avançava a velocitat de vertigen, o s'endarrereria hores. Màgia Monàrquica. Crec que amb els doblers que cobra la Casa Reial es podria cercar un bon grapat de publicistes

de primer ordre, per reflorir una imatge que va de capa caiguda. A més amb el que cobren no els hi vendrà d'això, i si necessita assessoria, el seu gendre Urdangarin que és un expert a fer trucs de màgia amb doblers públics, del que possiblement feu un màster per les Amèriques amb el compi Matas, que també sembla expert en fer desaparèixer coses. Botant a un altre lloc, hi ha que veure com saben legislar per afavorir els amics, o a empreses com Abertis, amb la modificació de la llei en relació al "No vull Pagar" els peatges, s'entén. Vull dir, ara el personal de finestreta (supòs que sense augment de sou) se'ls revestirà d'autoritat i les seves fotografies seran prova directa de denúncia. Més màgia. Aix, aquest estat de dret! Entre que la justícia sortirà molt més cara, gràcies a les noves tasses aprovades gràcies al Ministre de "justícia?" Ruiz-Gallardon i la

utilització de la legislació per interessos privats, aquest estat està en estat i no sé el que arribarà a parir. Sembla que estem més prop de cada dia d'una república bananera amb caires monàrquics, que d'una verdadera i real democràcia. Passaran a la història sense cap dubte. Com? No m'ho demaneu...

No vaig escriure la carta als Reis Mags, ja que n'Aina Colom amb els seus articles i la correspondència que té amb ells ja ho tracta molt bé.

Haurien d'haver fet un autèntic prodigi i no estic per ocasionar-los aquest esforç. Em ronda pel cap, Honestedat pels polítics i governants; Transparència pels qui ens governen tant a nivell estatal, autonòmic com local. Un màster de com dir la veritat.

Després dels Reis i totes les festes passades, el món està retornant a la rutina, que tampoc l'havia abandonat les festes. El conflicte de Síria, porta sobre sis mil assassinats, sense que la

Comunitat Internacional, hagi dit ase o bèstia. Perdó, si Alemanya va dir que no es volia que s'intervingués.

Els polítics seguiran gaudint dels mateixos privilegis, excepte els de les CUP, que no n'han tingut mai, ni en tindran pel seu tarannà. Més reclamacions i sortides al carrer per reclamar els nostres drets; més repressió: tant executiva com legislativa, si no mireu com exemple que els activistes que feren el rebuig a Rosa Díez (UPiD) els demanen sis anys de presó. Més retallades, a Balears uns pressuposts que minimitzen els serveis socials. Però no vull ésser negativista, seguiré en la lluita per un món més just, a la que tots els que tinguin un gram de coratge si hi haurien d'apuntar. Gràcies per haver-me llegit l'any passat i esper que continueu en aquest.

Josep Bonín

