

Parlem de cuina

Ja comença a fer olor a Fira

Falta una setmana per a la Fira i el Firó, i segur que ja començau a preparar els estris per als caragols (*Helix Aspersa*). Nosaltres, a s'institut, ja hem començat a fer-ne. Així que per a que comenceu a fer proves i els primers tasts, aquí us deixo la recepta dels caragols (la que m'ensenyà en Juan d'es Canyís); i algunes receptes un poc diferents a la forma tradicional, per a que trieu la que més s'apropi al vostres gustos.

Caragols de sa Fira de Sóller

Ingredients: 2 quilograms de caragols, 300 grams de panxeta fresca, 300 grams de costella de vedella, 2 bocins d'os de cuixot salat, 2 botifarrons, un bocí de sobrassada (100 gr.); 2 manats ben grossos de fines herbes (sobretot fonoll, a més de: senyorida, julivert, moradui, àpit, llorer, herbassana, etc.), 4 patates, 2 alls sencers, 3 cebes, 1 manat de porros, 1 de cebes tendres, 250 grams de faves, 100 grams de mongetes planes, 100 grams xíxols, 2 pebres vermells, 200 grams de tomàtiga natural triturada, sal, pebre bo negre, pebre bo dolç i coent, 100 grams de pa rallat.

Elaboració: Si els caragols són vius: purgar els caragols durant 7 dies amb una grapada de farina i un manat de fonoll. Seleccionau els caragols vius, i netejau-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.

Quan l'aigua bulli, els hem de tornar a netejar (observarem que l'aigua té un color verdós), ho farem fins que l'aigua tenguí un color net. Els posarem a bullir uns 40 minuts amb un bon manat de fines herbes.

Mentre, farem el sofregit de forma habitual: primer dauram tota la carn i després hi afegim el pebre vermell picat i els alls. Un cop tot rosset, afegir la ceba, després el porro i després la ceba tendra, i sempre a foc viu. Tot seguit, podeu afegir-hi una bona cullerada de pebre bo dolç i la tomàtiga. Deixau coure uns 5 minuts; tot seguit afegiu els caragols; ho tapau d'aigua i a coure uns 30-40 minuts (pensau en posar-hi el manat d'herbes).

Després, abans de finalitzar la cocció, ja podeu afegir-hi les patates, xíxols, faves i mongetes. Rectificau de sal i pebre bo. Donau un toquet picant. Per a acabar afegiu-hi el pa rallat per a espessir un poc.

Caragols cuinats amb llet

Ingredients: 400 grams de caragols, 150 grams de panxeta, 2 cebes, un bon manat d'herbes, sa pell d'una taronja, 100 grams de llet, sal, pebre bo negre, i un poc de farina.

Elaboració: Netejau i preparau els caragols com en l'anterior elaboració. Un cop arreglats, posau-los un altre cop al foc amb aigua nova i els acabau de bullir amb la pell

de taronja i les herbes. Preparau un sofregit amb la ceba i la xulla tallada en bocins petits dins una greixonera. Posau la farina per damunt, li donau un parell de voltes i abocau la llet per fer una beixamel. Tireu-li els caragols bullits i cuineu tot junt uns minuts, fins que els caragols i la carn siguin cuits.

Caragols farcits

Ingredients: 400 grams de caragols, 1 ceba grossa, 3 tallades de cuixot salat un poc gruixades, dues o tres dents d'all, sal, oli, una cullerada de pa rallat, 1 dl. de llet, 2 vermells d'ou, julivert, saïm i espècies.

Elaboració: Un cop arreglats els caragols, ficau els caragols amb aigua freda i els posau al foc. Donau un bull i escorreu l'aigua. Posau-los un altre cop al foc amb aigua nova i una vegada bullits traieu els bessons. Picau molt petit la meitat del cuixot salat, l'all, la ceba i el julivert. Mesclau-li el saïm i la meitat del pa rallat. Ompliu amb aquest picat fins la meitat de sa closca i fiqueu el bessó de caragol i tapau amb una mica mes de picat. Posau els caragols dins una greixonera amb la resta del cuixot fet bocins petits. Tirau per damunt la resta de pa rallat mesclat amb el vermell d'ou bullit i picat. Fica dins del forn un parell de minuts.

Caragols fregits

Ingredients: 400 grams de caragols, 100



grams de ceba, 100 grams de farina, 10 grams de julivert picat, unes dents d'all, oli d'oliva, sal i pebre bord.

Elaboració: Procediu per a arreglar els caragols com en les receptes anteriors. Un cop nets i bullits un cop (amb s'aigua colada) posau-los un altre cop al foc amb aigua nova i una vegada bullits traieu els bessons. Enfarinau els bessons i anau fregint. Reservau.

Preparau un sofregit amb la ceba, l'all, el julivert i el pebre bord. Ajuntau-lo amb els bessons fregits i el cuinau uns minuts.

Bona setmana i fins dissabte que ve. Bona setmana. parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández

Divulgació

El Firó (II): L'inici

La setmana passada vàrem parlar de la pirateria en general en el mediterrani durant el segle XVI. Aquesta setmana parlarem d'un fet menys conegut, en el que Mallorca tingué un paper molt important, i que va ser un dels punts claus que marcaria l'inici dels atacs pirates que després sofririen les Illes Balears i gran part de les costes espanyoles. Per entendre aquest episodi ens hem de remuntar al 1510, moment en el qual gràcies a un tractat entre Alger i Ferran el Catòlic, s'instaurà a un penyal ubicat davant del port d'Alger una guarnició militar. Durant els anys següents la ciutat col·laborà amb aquesta guarnició, fins i tot subministrant tots els aliments i materials necessaris. Però el 1514 la ciutat va començar a deixar de col·laborar, donant sols el menjar just que la guarnició necessitava, per deixar-la sense reserves. Una vegada vist això, i per por que la ciutat d'Alger es convertís en un port on els corsaris poguessin actuar còmodament, finançada per Mallorca i per ordre de Ferran el Catòlic, es va construir en el penyal d'Alger una fortalesa per poder controlar el port d'aquesta ciutat.

La construcció d'aquesta fortalesa fou dirigida pel mallorquí Nicolás de Quint, amb 200 mallorquins entre obrers i soldats, que se sumaren a la guarnició del penyal, fins i tot tres peces d'artilleria entregades per la Universitat de Mallorca. Quan aquests

homes començaren a construir la fortalesa, els barbarescs els atacaren, i hagueren de fer les obres mentrestant es defensaven dels atacs, amb la pica a una mà i la paleta en l'altra, fins que aconseguiren construir les torres per defensar-se. Després la defensaren a tota costa de l'atac dels barbarescs, i fins i tot canonejaren la ciutat d'Alger com a represàlia per aquells atacs. Aquests valents varen poder aguantar el setge constant amb pocs aliments, ja que les reserves de la guarnició es veren molt minvades per la negativa de la ciutat a facilitar el



subministrament, i la dificultat que suposava dur-los des de Mallorca i superar el bloqueig. Però quan 15 anys després, el 1529, Barba-roja va atacar el penyal amb més de 1200 arcabussers turcs i un intens foc d'artilleria que va destrossar les seves defenses, ja no varen poder resistir més, i el penyal quedà en mans d'aquest conegut pirata.

Un cop que tingué el control del penyal, Barba-roja va construir un espigó per acabar de protegir el port, i així tenir la base d'operacions necessària per posar inici a les desastres que sofririen tots els pobles costaners del mediterrani, iniciant la sèrie d'atacs entre la que es conta la soferta per Sóller molts anys després, aquell 11 de maig.

El llibre "El valle de Sóller y Mallorca en el siglo XVI", del qual s'ha extret la informació per donar lloc a aquest article, defineix la situació que viurien les illes com un setge constant, incloent-hi Malta, Sicília, Còrsega i Balears. A Balears varen assolir especialment les illes d'Eivissa i Menorca. Com a exemple trobam l'atac que va sofrir Menorca l'un de Setembre de 1535, quan una flota de 30 vaixells comandats per Barba-roja i lo Juheu (Sinán el Juetí) arribaren al port de Maó. Menorca va demanar ajuda a Mallorca per rompre el setge, des d'on enviaren cent homes per ajudar a la vila de Maó. Però el 3 d'aquell mateix més els corsaris desembarcaren al Port del Rei, i la ciutat es va rendir. En aquella ocasió no tan sols saquejaren Maó,

sinó que també arrasaren tota l'illa, capturant a més de 800 persones, fent que es projectés l'evacuació total de l'illa davant les dificultats que presentava la defensa de Menorca, però finalment no es dugué a terme.

També tenim l'atac que va sofrir Ciutadella el 1558, on una flota mixta turca i francesa va atacar la ciutat. Com que els habitants de Ciutadella es negaren a entregar la ciutat a França, la flota corsària va atacar durant nou dies les muralles de la ciutat fins que les va destruir completament, per després atacar per terra passant a ganivet a tots els homes de la ciutat, capturant unes 4000 persones entre les dones i els seus fills, assolant tota la ciutat i dues llogues entorn d'ella, on fins i tot varen matar a tots els animals que trobaren (més de 27.000 animals). Però Mallorca no se salvava de les ràtzies anuals dels corsaris. El 1529 Gaspar Cases va dir al Consell General: "Cada dia se fan grans vexacions y dans, com ya se es vist en la speriença, tenint sempre asetiade aquesta ylla, que vuy la negoçiació mercantil stá totalment desbaratada y perduda, a gran vergonya de al cristiandat". I encara estava per arribar l'onejada d'atacs que sofriria Mallorca, així com els atacs que hem vist que es produïren a Menorca. Però aquest punt l'haurem de deixar per la següent setmana.

Andreu Oliver

