



## LA BONA VIDA



La cigala  
“reial”

És molt preocupant la generalitzada ignorància gastronòmica –i sovint menyspreu a la llengua catalana– de què fan gala els nostres mitjans –tant escrits com audiovisuals. Sentim i veiem escrits, *urbi et orbi*, barbaritats com *catar* i *cata* (en comptes de *tastar* o *tast*, que a més són més bonics i ens aproximen a les llengües europees), *bodega* en comptes del bonic i europeu *cellers* (paraula també existent en anglès i francès) i molts d'altres. Si bé en el llenguatge parlat –per exemple als programes gastronòmics de la Corporació Catalana de Ràdio i TV– hi podria haver una certa disculpa (tot i que crec que no, perquè s'entén que els comunicadors que hi parlen són professionals), el fet esdevé sagnant quan ho veiem per escrit, de manera tan reiterada com constant. Així, els dies previs de Nadal el diari *El Punt-Avui* exhibia un anunci a tot color d'una publicació pròpia sobre la cuina de Nadal on destacaven, amb totes les lletres, un “Arròs de cigala reial”. Per un moment vaig tenir un ensurt, i em creia que aquesta diari “tan català” volia emular la revista *El Jueves* amb un plat borbònic i humorístic. En català, certament, no existeix cap “cigala reial”. En una publicació de TV3, igualment s'insistia en la “cigala” –en aquest cas no pas reial–, que té el nom ben català d'escamarlà, un ús que ja és corrent entre molts cuiners...

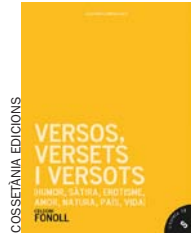
Però tornant al diari, en realitat es referien al crustaci que en català es diu simplement cigala, i que és plebea, i no reial (i que no s'ha de confondre amb l'escamarlà com fan alguns cuiners). És un crustaci parent, per la forma, de la llagosta o del llamàntol i ben conegut dels mariners. A Cadaqués en diuen bugia, però, sota aquest nom, no apareix ni al *Diccionari Català Valencià Balear* ni a la *Gran Enciclopèdia Catalana*, ni en l'obra especialitzada *Catàleg d'espècies d'interès pesquer de Catalunya*. Dita també cigala de mar, a la Costa Brava ara és escassa –de tant en tant se'n veu alguna al cap de Creus, i llavors els pescadors en fan un arròs que és una festa– però encara es troba correntment a Menorca. El seu nom llatí és *Scyllarus arctus*, dita també en català llagosta lluisa, xuia i castanyola. No s'ha de confondre aquest darrer nom amb el peix d'aquest darrer nom ni de bon tros, fins i tot com es fa en material imprès, amb l'escamarlà, per confusió amb el nom espanyol de *cigala* (que, per cert, procedeix del català). En francès han pres el nom occitano-català, *cigale*, per als espanyols és *cigarra*, i els anglesos l'anomenen *flat lobster* ('llagosta plana').

Ja hem dit que aquest superb crustaci destaca en els arrossos, fins i tot, quan la pesca era bona, afegint-hi a més una llagosta i un llamàntol.

## MILFULLS

### Versos de bolets i herbes

Celdoni Fonoll, cantador, recitador i poeta, ha publicat diversos llibres de versos, sobre la natura, les herbes aromàtiques els bolets... A l'antologia *Versos, versets i versots*. Humor,



*sàtira, erotisme, amor, natura, país, vida* (Cossetània Edicions, 127 pàgines), amb el seu estil, popular i gens transcendent, hi trobem flaire de romaní, fonoll, espígol, farigola, orenga, ortiga, corretjola, alfàbraga, camamilla, sajolida, esfernallac, ruda, murta, saüc, donzell, marduix, menta, poliol, vidalba... Plantes com el noguer... I també els ocells –alguns de comestibles– i els bolets: gírgola (“en tronc mort de pollancre/clòtxines han fet niu./Ilustrosa orella ampla/que no tem el fred viu”), apagallums, cama de perdiu, anisat, carlet, pebràs, rossinyol... Versos sintètics i fins enunciatius, d'agradable lectura.

## EL REBOST

### El restaurant Neichel tanca



El restaurant Neichel abaixa les seves persianes. Als seus 67 anys, i amb mig segle a l'ofici, Jean-Louis Neichel ha decidit retirar-se. Neichel, un dels xefs més emblemàtics de l'alta cuina catalana, “el reformador del gust català” segons l'escriptor i gastrònom Manuel Vázquez Montalbán, tanca el seu restaurant de Pedralbes. Segons Neichel, “ha arribat el moment d'agafar-me un període de reflexió per descansar, atendre la meua família, els meus amics. No és un adéu definitiu, m'apassiona la gastronomia i no podria apartar-la de la meua vida”.