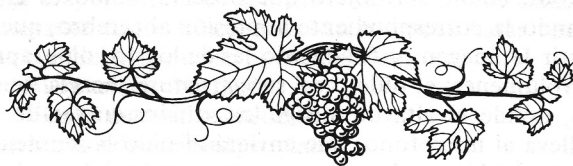


Vi i cultura popular



VEREMAR A MALLORCA

Felip Munar

Índex

Un tast inicial, 9

- I. La cultura del vi, 13
 - Vi i arqueologia, 14
 - El vi en la cultura mediterrània, 14
 - El vi a Egipte, 15
 - El vi a Grècia, 17
 - El vi a Roma, 20
 - El vi i l'islam, 22
 - El vi en la Bíblia, 23
 - El vi i les Illes Balears, 29
 - La fil·loxera, 35
 - El vi a Mallorca segons l'arxiduc Lluís Salvador, 38

- II. Viticultura popular, 41
 - La importància del vi en el nostre món, 42
 - Comença el setembre. Mes de la verema, 43
 - La lluna de setembre, 44
 - La verema, 44
 - Empeltar la vinya, 45
 - Podar i despampolejar, 46
 - Sant Ferriol, 47
 - El ball de Sant Ferriol, 47
 - Sant Urbà I, 48
 - Les panses, 48
 - La feina de trepitjar el raïm, 49
 - Vi ranci, 50
 - Aiguardents i licors, 50
 - El sofre, 51

- III. Paremiologia i cançons, 53
 - Refrans del calendari i la vinya, 55
 - Refrans sobre la vinya, 56
 - Refrans de la verema, 57
 - Refrans sobre el vi, 58
 - Refrans sobre la geografia i el vi, 59

Refranys sobre el porró, 60
Refranys d'altres productes de la vinya, 60
Refranys sobre supersticions, 61
Frases fetes i locucions, 62
Endevinalles, 63
Embarbussaments, 63
Cançons i gloses, 64

- IV. Els glosadors i el vi, 67
- V. El vi i la literatura, 79
- VI. El vi, el sexe i la salut, 91
Per què és bo beure una copa de vi, 97
- VII. Receptes amb vi (originals de Caty Aguiló), 99
Xoriç marinat al vi blanc, 100
Figues al vi, 101
Crema catalana amb nous i al vi blanc, 102
Filets de llenguado al vi blanc, 103
Ous Rossini, 104
Rostit de costellam en llarga cocció amb xampinyons, porros
i salsa al vi negre, 105
Salmó marinat, 106
Pollastre al vi, 107
Raïms embriagats i formatge gorgonzola, 108
Raïm embriagat amb llagostins o gambes, 109
Saltejat de fruits del bosc amb vi negre, 110
- VIII. Epileg, 111
- Bibliografia, 114
- Relació de vinyes i bodegues de les illes Balears, 115