



Calendari gastronòmic del mes de Febrer

Bep Al·lès, president de l'Associació de Periodistes i Escriptors Gastronòmics de les Balears



greixera de peus de porc, que era el plat principal. Aquesta greixera és un dels plats més antics de la nostra cuina, de l'època medieval, pel fet que no porta cap ingredient del Nou món. Aquests tipus de greixeres, flaons salats eren reservats als grans dies de celebració i han perdurat fins als nostres dies.

La greixera de peus de porc, també s'elabora de manera semblant a Mallorca i al Principat, però és a Menorca on aquesta s'acompanya de crespellets, tot donant aquesta mescla o maridatge de dolç i salat que tan ens agrada que vam heretar dels romans i també dels àrabs.

Finalment apuntar, i tornant a les menges dels Darrer Dimarts,

El mes de febrer, diuen, sol ser el mes més fred de l'any, i com diu el refrany "fred i sec com un turc". És el més d'acabar de fer les porquetjades, i amb elles també la cuina dels Darrers dies, o dels carnivals, i també iniciem el període de depuració o de la cuina de la Quaresma.

És un bon mes per als amants dels formatges tendres, perquè és un dels millors mesos de producció lletera, i també es faran les fogasses que es deixaran madurar al llarg del que queda d'hivern i de primavera, per a produir formatge vell, pel fet que l'herba a punt de florir és més rica en greix i altres propietats. També després de les tramuntanades i aiguades, l'herba té aquest sabor únic que es transmet a la llet i al formatge de Menorca.

Pel que fa al calendari gastronòmic del mes més curt de l'any, hem apuntat com a dades principals o a tenir en compte les següents:

Sant Blai

El dia 3 de febrer és la festivitat de Sant Blai. Era costum antic du a beneir els panets de Sant Blai, a més dels caramels i regalèssia, que segons era creença et guardava de les malalties de la gargamella.

Darrers dies

El mes de febrer es quan es celebren els Carnivals, el que a Menorca deim els Darrers Dies, on el protagonista és el porc.

Tant el Dijous Llarder, aquí deim jarder, com el Darrer Dimarts eren dies de menjar porquim. On a més dels costums gastronòmics que ens han quedat, també n'hi havia una sèrie de plats o elaboracions que amb el pas dels anys s'han perdut.

Tenim constància de les coques dels Darrers Dies, o de les coques de xulla que es menjaven aquests dies, com també dels arrossos grocs de porquejades a les festes dels llocs, on es celebraven els anomenats "Balls de Tapadets", costum que avui s'està recuperant. Allà es servien des de les coques esmentades, a més de pastissos farcits de conserva, vi dolç i altres elaboracions de la pagesia.

Avui en dia, la gastronomia dels Darrers Dies es centra a la part de Ciutadella amb la celebració del Darrer Dimarts, el que molts mal anomenen el "dia de sa sobrasada".

La gastronomia del Darrer Dimarts és molt més que sobrasada o botifarrons al caliu, que en si en són la bereneta. Les menges principals d'aquest dia són la

dir que de postra no mancaven les greixeres de monyaco (així es diu al moniato a Menorca) i les de brosat. Era dia de torrada de costelles, de llom i de xulla. De beure vi, i també de cançons i de balls de fandango i de boleros.

Quaresma

El període de la Quaresma té també la seva gastronomia, i és aquella que servia per a depurar els cos dels excessos, no sols dels darrers dies de carnaval, sinó d'aquells que s'havien iniciat amb els nalds, sant Antoni i finalment els carnivals.

Aquí els protagonistes són els plats de llegum sense carn, les panaderes d'ous i de manera especial els plats de peix. Hi ha que tenir en compte que abans el peix no era tan car com ho és avui en dia, a la plaça era molt comú trobar peix a bon preu, perquè no es valorava tant.

De fet ser pescador era un ofici de gent pobre, dels baixamaners... De fet fins l'entrada del marisc i la llagosta, o en el moment en que per mor del turisme es comencen obrir més restaurants, en detriment de les tradicionals fondes, la demanda de peix no era l'actual i per tant

era un producte, com hem dit, assequible, i en formava part de la cuina de la corema (quaresma) a la nostra illa, com ho era, dins aquest apartat el bacallà, avui un article de preu elevat, i que abans estava a l'abast de totes les butxaques, a l'igual que les pinxes o arengades de barril, que eren berenar de sabaters i de gent amb pocs recursos. Hom encara pot recordar els berenars de cócs amb pinxa, o aquelles pinxes embolicades amb paper d'estrassa i que s'engronaven entre les frontisses d'una porta, perquè fossin més bones de pelar. Una llesca de pa de pagès amb pinxa esmicolada, mesclada amb all i julivert picats, regada amb oli d'oliva i espolsada de pebren bord, acompanyada fruita era un dels berenars més populars per a sabaters de banqueta i també per a molts de menestrals.

A l'apartat de la rebosteria de corema, poca cosa tenim. L'arxiduc ens parla de les coques de la corema, però també s'han perdut. Possiblement devien ser coques fetes amb les verdures d'hivern, com bledes, espinacs, cebes, alls tendres, que possiblement es guarnien amb peix fresc o peix sec.

Greixera de peus de porc



Ingredients: 1 quilo de formatge tendre de Menorca sense sal, 2 peus de porc, 4 ous, 3 grans d'all, 2 cullerades de farina, 3 cullerades de formatge vell ratllat i sèu de porc.

Elaboració: Compram els peus de porc nets i pelats a la carnisseria, els tallam per llarg i els ben passam d'aigua. Els tornam a ajuntar, els fermam amb fil d'emplomar i els bullim dins una olla

amb aigua amb sal devers mitja horeta. Els deixam refredar, els desossam i els capolam ben capolats.

A part, ratllam el formatge tendre i el mesclam amb la carn de porc, els grans d'all ben picadets i la farina fins que aconseguim una pasta a la qual afegim els ous batuts i ho ben pastam tot fins que tinguem una bolla.

Untam un tià o millor una palangana de terra amb sèu de porc. A part, en fonem un poc, de sèu, que emprarem per pintar la bolla de pasta a la qual escamparem formatge de Menorca per damunt (millor si és formatge vell).

Escalfam el forn a 180 graus i quan tengui la temperatura adequada hi courem la bolla entre un quart d'hora i vint minuts com a molt, fins que ens quedi una cotna de color fosc, però no cremada.

Notes: En coure la bolla s'estufarà molt, però quan refredi davallarà una altra vegada.

MARRANIA

Ingredients:

- 2 cebes blanques grosses
- 6 grans d'all
- 2 pebrers verds
- 2 pebrers vermells
- 4 carabassonets
- 4 albergines
- 8 patates grosses
- 1 fulla de hore
- Oli d'oliva
- Sal

Temporada: En mesos d'estiu, que és quan hi ha tots els productes de festiva. Especialment el julivert i l'agut.

MARRANIA

Dins un tià de terra amb oli d'oliva pelem i després de tallar-les a quadrats petits, fregim les cebes fines que comencen a tornar transparents amb un quant de sal. Una vegada fregides les posarem dins un altre tià de terra a part i saltarem. Després fregim, no el mateix oli, els bocins de pebre verd i pebre vermell, que hauran tallat a daus. Quan estiguin fregits, els traurem i els posam a l'altre tià amb les cebes. Després serà el torn dels carabassonets, que hauran tallat a daus o rodanxes segons es vulgui, i fem el mateix procediment. Després posarem més oli d'oliva per fregir els daus o rodanxes d'albergínia, i també una vegada fregides a l'altre tià.

Recordem que, després de fregir i saltar, hem de posar cadascun dels vegetals dins el tià de terra.

El darrer que fregirem seran les patates, amb oli nou, que hauran tallat a costells, acompanyades d'una fulla de flor i mitja dotzena de grans d'all. Un cop fregides les posarem dins el tià de terra amb la resta d'ingredients, salam, ho bem mesclarem, i ho posarem al foc sense cinc minuts tot remenant-ho amb una cullera de fust per tal que no s'aferrí i servim a taula.

És un altre dels plats típics de festa menorquina. Seria el just el moment a Menorca però sense només. Hi ha qui serveix la marrania com a plat principal, altres l'acompanyen amb un parell d'ous escalfats per començar, com també se'n fan truites o bé acompanya plats de carn i peix torrats.

El trobaràs a totes les llibreries de Menorca i a Setmanaris i Revistes SL
C/ Bisbe Sever, 53 - 07760 Ciutadella - 971 38 29 20