



El calendari gastronòmic del mes de gener a Menorca

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



casos on no tenim una gastronomia pròpia d'aquesta data o que bé s'ha perdut, a excepció dels dàtils, taronges i fins fa poc els garballons, que es venen al mercat de la plaça de l'Hospital i que rememoren els anys del sant eremita al desert, o del brou amb el que s'obsequia a les autoritats quan fan la visita a l'antic hospital dels antonians. També hi ha la rifa del porc, un porc que antany era molt valorat, perquè amb ell encara hi eren a

Dia primer de gener o dia de Cap d'Any

És una de les principals festes del calendari cristià a la nostra illa. Els plats principals eren, segons les cases, els calamars plens a la menorquina, cuinats al forn amb patates o monyaco o bé amb salses d'ametlles o de picadillo. També eren típics d'aquests dia els canelons, tot aprofitant les restes dels bullits i dels rostits del Nadal.

Pel que fa a la rebosteria, eren el que hi quedaven de les restes de les festes de Nadal i Cap d'Any: torrons, amargos, rotllos de pastarral, glaçat, confitura, cuscussó i altres llepolies. Als anys 60 i 70 es va posar de moda acabar els àpats consumint una pinya tropical, costum que encara molts conserven.

Dia 6 de gener, dia dels Reis d'Orient

Del dia dels Reis, el que ens ha quedat en

l'apartat gastronòmic són les coques dels reis o coques de confits, que segons mancava la tradició es deixaven a la nit del dia 5, perquè els reis en sopessin.

Les coques de confits estan festes amb pasta d'ensaimada o de coca bamba, i tenen forma de mitja taronja. Solen estar coronades amb cinc confits de colors i és típic menjar-les per a berenar acompanyades de xocolati cuit.

Una altra llepolia que tenim aquest dia, encara que més pròpia dels petits de la casa, és el carabó dolç, que està fet amb la mateixa fórmula i elaboració de les dolces de Sant Joan, però amb colorant color negre.

Dia 17 de gener, Sant Antoni i Diada del Poble de Menorca

De la festa de Sant Antoni, patró de Ciutadella des de la reconquesta cristiana de l'illa i Diada del Poble de Menorca des de 1981, podem dir que és un dels pocs

temps de fer-ne porcejades, cosa que els hi assegurava disposar de carn, ossos, embotits i xulla per passar la resta de l'hivern, als agraciats a la rifa.

El dia de Sant Antoni és costum la celebració d'un dinar familiar, i si seguim els costums gastronòmics de les grans celebracions a Menorca, possiblement el plat principal d'aquesta diada era el be al forn amb patates, metxat amb olives, bocinets de xulla i de sobrassada, i acompanyat de patató.

Les postres d'aquell dia, eren com pertoca a les grans celebracions la tortada d'ametlles. També com que hi ha molts de tonis i tònies que fan festa, era costum rebre visites que venien a felicitar l'onomàstica, per tant es tenien safres de pastissets, com també de dolços de convit, on no hi solien mancar a més dels flamets d'ou (tocinillos de cielo), els dàtils confitats farcits de vermell d'ou. Altres dolços que es menjaven aquests dies eren les felipes turques, les felipes cremades, els imperials, les polveres, els russos, borratxos,

etc.

Als anys 80 es va voler institucionalitzar un pastís de Sant Antoni, però no va arribar a quallar i es va perdre. Aquest pastís era rodó, amb les quatre barres i l'escut de Menorca al centre.

També indicar que des de que la festa es va convertir en Diada de l'Illa de Menorca, a les poblacions de la part de Llevant, es va començar a celebrar la festa i podem dir que es va crear una gastronomia a la mallorquina, amb la còpia dels foguerons, els nostres festers i les torrades de sobrasada, xulla i botifarrons que es fan a Sa Pobla, Muro o Manacor, on també es celebra Sant Antoni, que conviu amb els dimonis i és una festa del foc.

Porquetjades

Els mesos de gener i febrer, els més freds de l'any a la nostra illa, eren els més apropiats per a celebrar les porquetjades, les matances, del porc. Solien tenir una durada de tres dies i es vivien com una gran festivitat, especialment a la pagesia, on l'amo i madona convidaven a les seves amistats del poble, dels llocs del contorn i també als senyors del lloc. La gastronomia anava relacionada amb aquelles carns de porquim que no es podien guardar i que per tant s'havien de consumir més prest

com era el cas de la freixura, els ronyons i els fetges. Altres plats eren els arrossos engorgats -s'hi posava safrà- de costelleta pelada amb les verdures del temps.

Del porc s'aprofitava gairebé tot. Es feien les sobrassades, els botifarrons blancs i els botifarrons negres, la varia negra, la carn i xulla, i el cuixot o camot (embotit semblant al camaïot mallorquí). També es feien les ancolles de carn amb sèu de porc per a conserva (llom i costelles), els ossos

salats per a fer els brous i bullits, sèu per a cuinar. Eren les porquetjades en aquells anys, no sols l'acte festiu i de trobada, sinó també un acte de supervivència, perquè qui tenia un bon porc, tenia l'hivern assegurat. Tenia carn en conserva per a enriquir els llegums, embotits per al pa amb companatge, sèu per a fregir i també per a fer pans i productes de rebosteria. Era idò, una cultura entorn a la figura del porc.

Ronyons a l'antiga

Ingredients: 1 quilo de ronyons de porc, 1/2 gotet de brou de carn, 2 cebes grosses, 4 grans d'all, un manat de julivert, pebre negre, pebre bo, vinagre, oli d'oliva, sèu de porc i sal.

Elaboració: Farem ben nets els ronyons i quan siguin ben nets els tallarem en rodells, els salpebrarem i els sofregirem dins una paella amb sèu de porc i oli d'oliva. Hi afegirem, mentre es fregeixen, les cebes, els alls i el julivert ben picats. En tenir els ronyons boni llests hi afegirem al damunt un polsim de pebre bo. Els donam un parell de remenades dins la paella i seguidament hi afegim un bon raig de vinagre i el gotet de brou -pot ser fet amb una pastilla- i ho feim bullir una estona, fins que hagi reduït a més de la meitat.

Impressió Digital: revistes · suplementos · cartells · díptics

· tríptics · folletons · targetes · calendaris · flyers · cartes restaurants · cartelleria
· plotters · albarans · factures...

Cartonatge: sabates · avarques · ensaïmades · coques · rebosteria · pizzes · bijuteria · regal...

Disseny gràfic



Imprimim sobre qualsevol superfície:

· metacrilat · lones · cartró
· metalls · vinils · canvas...

SR

Setmanaris i Revistes SL

C/ Bisbe Sever, 53 · 07760 Ciutadella de Menorca

Tel: 971 38 29 20 · eliris-digital@infotelecom.es