



Calendari gastronòmic del mes de març

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

Com cada final de mes, donarem un petit repàs al que serà o era el calendari gastronòmic del mes venidor, i avui ens toca parlar del mes de març, el que diuen que és el més ventós del calendari, i per altra banda és mes de canvi d'estació, pel fet que el dia 20 a les 11,28 h el sol entrarà a Àries i començarà oficialment la primavera.



A la pagesia és el moment de sembrar els ciurons a camp obert, espinacs, bledes, cobrómbols, albergínies i les darreres tomàtiques de ramallet, alls i cebes. És també el moment de fer els planters de l'estivada i eixarcolar els sementers de blat de xeixa.

Recollirem lletugues, coliflors, espinacs i ràvecs amb els que farem bullits, amanides, raoles... També és temps d'anar a cercar espàrrecs de marge, amb els que cuinarem panaderes, truiques i fins i tot l'ancestral oliaigua amb espàrrecs.

El mes de març és també un dels bons mesos de producció lletera a Menorca, i

El mes de març és també un dels bons mesos de producció lletera a Menorca, i un dels darrers per a començar a produir formatges amb llet més greixosa que ens permetran madurar més les fogasses i tenir a l'estiu formatge vell.

un dels darrers per a començar a produir formatges amb llet més greixosa que ens permetran madurar més les fogasses i tenir a l'estiu formatge vell.

Pel que fa al calendari de les celebracions i costums gastronòmics, apuntar dues dades, que eren ben típiques i estimades pels amants de la bona taula, potser la primera es manté però evolucionant cap a altres plats, i la segona, al pedrer-se la festa a les Illes, també s'ha perdut el dinar i la seva minuta.

Dinar de l'Estudiantina

A principis del mes de març, els components de les estudiantines es solien reunir un dissabte o diumenge per a celebrar un dinar, que era aboquinat amb part dels doblers arreplegats el dissabte de carnaval, després d'haver pagat músics, director, etc.

Els cantaires es reunien per a fer aquest dinar de germanor i per reviuere les anècdotes de la gloriosa gesta d'haver sortit a cantar des de les dues del capvespre fins gaire bé la mitja nit, i entre visita i visita, glop i glop de vi dolç, de licors i altres beures, més d'un arribava al casino amb un serol o gatera de pronòstic.

El menú del dinar de s'Estudiantina, formada principalment per sabaters amb bona veu, no solia canviar massa. De primer uns canons amb conill, i de segon conill amb cebes. Açò sí, davant un bon vermut amb formatge de Menorca, cuixot, sobrassada, talls de carn i xulla; a més de llaunes d'escopinyes, musclos i colque vegada, calamar a la romana.

Aquests plats poc a poc es van anar substituint per una paella o un arròs amb co-

nill de primer, i de segon el conill amb tomatigat.

De postres, no faltaven mai, un palo de crema i una taronja, que s'acompanyaven de vi dolç o moscatell beguts a porró.

Avui a Ciutadella hi ha encara dues "Estudiantines" la del Casino 17 de Gener, i la del Cercle Artístic. La primera només formada per homes, tal i com manava la tradició, i la segona mitxa.

Dia 19, Sant Josep

La festa de Sant Josep, que abans era festiu a la nostra illa, tenia també la seva gastronomia pròpia, que com ha passat amb Sant Antoni, també l'hem perduda. El que sí sabem era que les postres típiques d'aquest dia a la nostra illa eren l'arròs amb llet, per a una banda, i per altra el costum del repobladors del Principat, de menjar crema cremada, el que avui coneixem com crema catalana.

El plat principal del dinar, possiblement era la carn de be al forn amb patates, pel fet que antany, l'anyell era el rostit més preuat i valorat pels menorquins, i menjar be al forn o bé unes cuixes de be al forn

es reservava per a les grans ocasions i diades, entre elles la de Sant Josep.

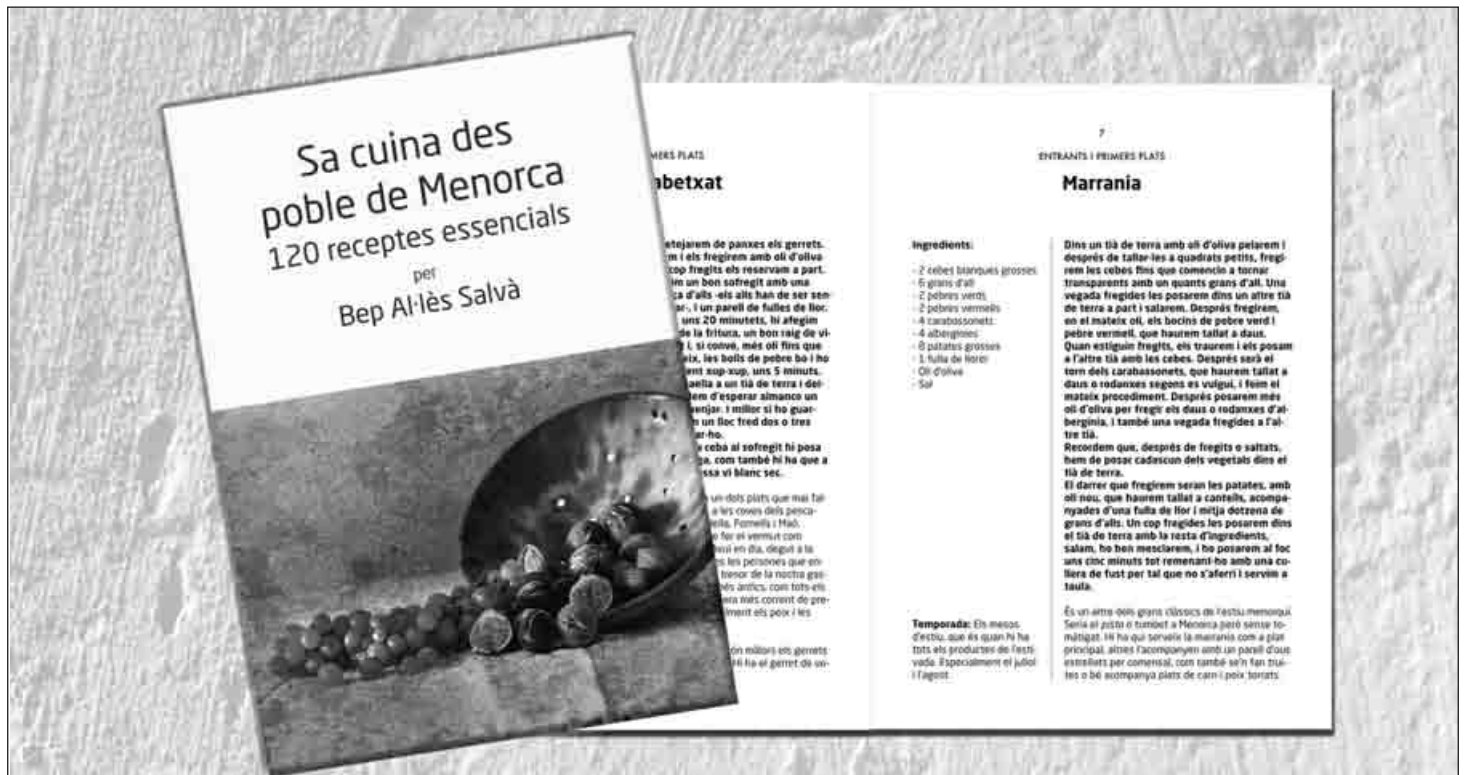
Quaresma

El mes de març sol ser mes de Quaresma, i per tant temps de menjar els plats de peix i de verdures, amb els plats del que ja vam parlar al calendari gastronòmic del mes de febrer.

Llet espessa

El que no solia mancar el mes de març era una sortida al camp, als llocs de la pagesia a fer una bereneta de llet espessa. La llet espessa és aquella que es treu de la caldera després d'haver formatjat, i es mescla amb sucre i canyella.

Aquesta bereneta, solia celebrar-se al voltant de la primera setmana de Quaresma, i era tota una festa a la pagesia que hi solia convidar a les seves amistats. A Ciutadella, es conserva aquesta tradició gràcies als clubs de jubilats.



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