

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER



DANI MORA | Sa Pedrera des Pujol

Va nèixer a Avilés (Astúries) a 1974, de pares menorquins. De petit ja tenia clar que volia ser cuiner. Després d'estudiar a Gijón va venir a Menorca per treballar a la cuina de diferents hotels. És un gran lector de llibres de cuina y apassionat pels viatges gastronòmics. Des de fa 12 anys gestiona el restaurant Sa Pedrera des Pujol, a Torret (Sant Lluís).

Ingredients (per a 4 persones):

- 1 perdiu (arreglada)
- 1/2 col (tipus milà o rissada)
- 1 ceba blanca
- 2 grans d'all
- Una punta de sobrassada
- Una punta de cansalada
- Un grapat de panses
- Un grapat de pinyons
- 100 ml. d'oli d'oliva
- 8 làmines de pasta de rotllets.
- Sal, pebre negre i farigola.



Rotllets de perdiu amb col

En una cassola, amb l'oli d'oliva, sofregim la perdiu que, prèviament, haurem ben salpebrat. Quan estigui ben daurada la reservem. En el mateix oli hi tirem la ceba picada fina i els alls. Lla-

vors hi incorporem la cansalada, la sobrassada i, en darrer lloc, la col trincada. Quan la col estigui lleugerament cuinada, hi incorporem la perdiu, les panses, els pinyons i la farigola i ho mullem amb

aigua. Ho tapem i ho deixem coure a foc molt lent fins que la perdiu estigui ben tendra. Arribat aquest moment, salem la perdiu i triem la carn. Llavors, escorrem la col i recuperem el caldo resultant. Mesclem la col amb la carn i ho deixem refredar. Formem els rotllets, com si fossin a l'estil «de primavera», i els introduïm en el forn a 200º, amb un poc d'oli. Quan els rotllets estiguin lleugerament daurats els podem servir, acompanyats amb el suc de la cocció. Bon profit!

El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a www.menorca.info

LES ACTIVITATS DE FRA ROGER



Cicle de conferències «Gastronomia menorquina al segle XIX»

La cuina de Menorca al segle XIX (Pep Pelfort) ▶ Divendres 4 de març 19 hores, conferència i tast d'una recepta del segle XIX.

La producció de licors a Menorca durant el segle XIX (Alfons Méndez) ▶ Divendres 17 de març 19h, explicació del procés d'elaboració i tast de «Calent», un licor tradicional, que encara es serveix als bars per Nadal, a càrrec de Gin Xoriguer.

Llibretes de cuina del segle XIX. Bàrbara Soler Siquier i Bàrbara Oliver Soler (Marga Cursach) ▶ Dissabte 9 d'abril 18.30, presentació i tast de diverses receptes del llibre.

gastronomiamenorquina.com

PRODUCTES I HISTORIES

Un treball sobre la caça a Menorca

Bep Portella Coll



En tres quaderns de folklore publicats el 2015, s'ofereix un estudi ampli sobre la caça a Menorca, que segueixen la sèrie que els Quaderns dediquen a la pesca, caça i recol·lecció, que tindrà continuïtat en futures edicions.

Els textos clàssics del folklore menorquí no en parlen gaire, de caça i de pesca. Escrits fa només cent anys, aquestes activitats de l'home no eren considerades matèria dels corpus de cultura popular. Tant la caça com la pesca de vorera eren considerades com una activitat econòmica complementària de l'economia de subsistència: aliments per dur a casa i per vendre o baratar. De cap manera eren vistes com una activitat cultural. Si en els primers temps, la caça era una de les ocupacions fonamentals per assegurar la subsistència d'un clan, d'una tribu, a mesura que passen els segles esdevé un tasca econòmica, amb els seus professionals i els seus aficionats. Al llarg del

segle xx, i sobretot després de la Guerra Civil, l'activitat cinegètica ja és reconeguda en el seu vessant esportiu, de lleure, de relació amb la naturalesa. Precisament per a fer-la possible, les societats, a través de normes i lleis, imposen determinats

comportaments per aco-
tar l'impacte de la caça en els recursos naturals sobre els quals actua. És a partir dels anys vuitanta quan, a Menorca, comencen a publicar-se estudis i llibres sobre la caça. O sigui, que la caça comença a ser objecte d'estudi i atenció com a element cultural que és. La caça té la seva pròpia història, els seus propis protagonistes, els coneixements del medi i de la tècnica que es transmeten oralment, els costums, la vida social al seu voltant.

Antoni Barceló, que és caçador i és geògraf, ens aporta els seus coneixements. No es tracta d'un recull de memòries, ni d'una aportació descriptiva, ni d'un text purament cultural. Ho podria ser: De fet, aquestes perspectives més viven-

cial solen nodrir els Quaderns de Folklore i són molt estimades pels lectors de la col·lecció. En aquest cas, Antoni Barceló fa una exposició molt completa i científica de la caça a la nostra illa. Ens situa en el medi físic i humà, desenvolupa un discurs sobre la història de la pràctica cinegètica fins als nostres dies, classifica i presenta les espècies que es poden caçar, fa un recorregut sobre els diferents mètodes de caça, i ens presenta el perfil del caçador menorquí, ja sigui individualment, ja sigui associat en les societats de caçadors que actuen avui a Menorca. Ja deuen haver vist que una part impor-

tant del treball és sobre la història de la caça i els principals mètodes emprats, però l'autor també s'esforça per presentar-nos un *estat actual* de la qüestió. Sense dubte, aquesta radiografia sobre el present de la caça a Menorca no només ens serveix ara, sinó que tindrà un valor afegit quan la puguem comparar amb radiografies futures, per veure quina ha estat l'evolució.

