

## FORMATJADES I FLAONS, LA GASTRONOMIA FETA CULTURA

Potser el producte gastronòmic més típic de la Pasqua a Menorca és la formatjada, petit pastís cilíndric fet de pasta de sèu, farcit de carn de be, xulla, sobrassada i especies, que porta tapadora i es cou al forn. A l'illa de Menorca les formatjades de carn es coneixem amb aquest nom a tots els pobles, malgrat no dur formatge. Cada casa, cada forn, cada poble té la seva manera de fer-les, encara que amb poques diferències.

A més de les formatjades de carn, també es fan les de brossat a Ciutadella i a tota l'illa els flaons, anomenats formatjades de formatge a Ciutadella.

Les formatjades formen part de la gastronomia típica de la Setmana Santa i la Pasqua a Menorca. Mentre que les de brossat i els flaons es menjaven els Dijous i Divendres Sant, les de carn es guardaven fins el Diumenge de Pasqua, elaborades tradicionalment amb la carn de l'anyell bíblic.

Avui en dia les formatjades es consumeixen tot l'any, i en trobarem als forns i pastisseries de l'illa, i pel que fa a les de carn en trobarem també elaborades amb de carn de porc, que ara per ara són les més consumides, fora de la Pasqua.

L'origen de les formatjades de carn es creu que es judaic, si bé hi ha teories recents que les situen a la Menorca talaiòtica, i potser siguin el plat més antic de l'illa. S'elaboren pastissos similars a les formatjades de carn no sols a Menorca, sinó que també a Mallorca i Sardenya, anomenades a ambdues illes panades. És a Sardenya on s'assegura que és un plat del temps dels nuraghes, els seus talaiots.

# Per Pasqua, formatjades i flaons



CONSELL INSULAR  
DE MENORCA  
ÀREA DE PROJECCIÓ ECONÒMICA



MENORCA  
TALAIÒTICA  
Associació d'Història Mundial



FRA ROGER  
GASTRONOMIA  
I CULTURA



Associació de Periodistes i Escriptors  
Gastronòmics de Balears

Foto portada: Àlvaro Anglada  
Fotos interiors: Bep Al·lès  
Text: Bep Al·lès

Disseny i impressió: Setmanaris i Revistes, S.L. - Tel.: 971 38 29 20

*Menorca, gastronomia feta cultura*



## FORMATJADES DE CARN

Les formatjades de carn originaries eren aquelles que s'elaboraven amb carn de be, de l'anyell que s'havia sacrificat per a celebrar la Pasqua, i no era fins el Diumenge de Resurrecció quan es podien començar a menjar.

El seu origen es diu que és jueu, però hi ha que argumenta que àrab i, darrerament s'ha posat damunt la taula la teoria que indica, tal i com afirma l'investigador gastronòmic Pep Pelfort, que el seu origen podria ser talaiòtic, per la seva similitut a "sa panada" que es fa a l'illa de Sardenya, on tenen clar que és el plat més antic de l'illa sarda i es remunta a la seva cultura nuràgica, coetània a la talaiòtica menorquina.

També a Mallorca es fan les panades, gairebé idèntiques en la forma i ingredients, a les formatjades de carn, i les anomenen panades.

A l'actualitat, però es ven més la formatjada elaborada amb carn de porc que la de be, i també s'en fan de pollastre. Antigament també es feien a Menorca formatjades de conill, de llagosta i d'altres farciments, com a producte gastronòmic de qualitat.

## FORMATJADES DE CARN DE BE

Ingredients: 1.200 g de farina, 400 g de seu de porc, 1 tros de llevat de forn, 1 got d'aigua calenta.

Farciment: 1 quilo de carn de cuixa de be talladeta a bocinets ben petits (ho solen tenir preparat a les carnisseries), sal, espícies groques de Ca na Vasques o una mica de safrà, 1 tros de sobrassada, xulla sense salar també tallada a quadradets, el suc d'una llimona i pebre negre.

Elaboració: Primer de tot tremparem el be amb les espícies de Ca na Vasques, el suc d'una llimona, la sal i el pebre negre. Agafar la pasta i formar bolles un poc més petites que un ou. Allisar damunt un poc de farina i fer un disc amb un motllo o un got, aixecant la vorera com una panera. A dins, col·locar hi uns trossets de carn de be ja trempada, xulla i sobrassada.

Seguidament tapar-ho amb un altre disc de pasta i donar-li forma tancant la formatjada. Picar la tapa amb una forquilla per que el farciment pugui respirar. Coure dins el forn a temperatura mitja durant uns 30 o 40 minuts.



## FORMATJADES DE BROSSAT

Les formatjades de brossat són pròpies de Ciutadella i no es fan a les altres poblacions de l'illa, que en el seu lloc fan crespells farcits de brossat. A l'igual que la formatjada de formatge, era pròpia dels dies d'abstinència, els Dijous i Divendres Sant.

Avui en dia podem trobar a diari aquestes elaboracions de l'antiga rebosteria menorquina d'ascendència àrab o jueva, als forns i pastisseries de l'illa.

## FORMATJADES DE BROSSAT

Pasta: 1.200 g de farina, 400 g de seu de porc, 1 bon tros de llevat de forn, 1 got d'aigua calenta.

Ho pastarem ben bé fins aconseguir una pasta ben fina i forta. La posarem dins un ribell i la taparem amb un cànem de cuina i la deixarem tovar de mitja hora a tres quarts.

Farciment: Mig quilo de brossat, 3 ous (muntarem a part els blancs), un quart de quilo de sucre, la pell d'una llimona ratllada i 2 cullerades de farina de força.

Elaboració: Picarem la pell de la llimona amb un parell de cullerades de sucre i reservem.

Dins un ribell mesclarem el brossat, els vermells d'ou, el sucre i la pell de llimona ratllada i ho ben remenarem. Hi afegim els blancs d'ou a punt de neu i les dues cullerades de farina de força. Ens ha de quedar una pasta esponjosa. Hi ha qui afegeix més farina de força.

Per a fer les formatjades aprimarem dues bolles la mida d'un anou de la pasta de seu que hem preparat. Una serà per a la base on damunt i posarem un parell de cullerades de la pasta de brossat i l'altre per a fer la tapadora. Les ratallarem amb el motllo de fer formatjades de brossat amb els talls perquè es farciment respiri. Les enforbarem de 25 a 30 minuts a foc mig. El temps de cocció dependrà del forn.

## FORMATJADES DE FORMATGE

Les formatjades de formatge o flaons a la resta de poblacions de l'illa a excepció de Ciutadella, són pròpies de l'illa de Menorca i no es fan a cap altra indret de les illes.

Aquestes formen part de la gastronomia de la Setmana Santa i la Pasqua i antany era costum el menjar-les el Dijous i el Divendres Sant.

## FORMATJADES O FLAONS DE FORMATGE

Per a fer la pasta: 1.200 g de farina, 400 g de seu de porc, 1 bon tros de llevat deforn, 1 got d'aigua teba.

Ho pastarem ben bé fins aconseguir una pasta ben fina i forta. La posarem dins un ribell i la taparem amb un cànem de cuina i la deixarem tovar de mitja hora a tres quarts.

Farciment: 1 lliura (400 g) o 500 g de formatge tendre sense sal, 1 ou, 1 cullerada d'oli d'oliva i 1 cullerada de farina de força.

Elaboració: El primer de tot és tallar el formatge a daus i aixugar ben bé amb un cànem de cuina abans de picar-lo per tal de treure-li tota l'humitat. Quan el tinguem picat el mesclarem amb l'ou, la cullerada d'oli d'oliva i la cullerada de farina de força.

Farem 8 bolles de la mida d'un ou de gallina.

Amb la pasta de seu farem una base rodona per a cada formatjada i ben enmig hi posarem la bolla de formatge. Pressionarem les bandes cap a la bolla de formatge que ha de quedar rodejada de pasta i amb el motllo de formatjades de formatge o amb un rodet retallarem les bandes per a donar la forma típica.

Les deixarem tovar 20 minuts. Enforar uns 45 minuts aproximadament.

