

COL-LABORACIÓ ESPECIAL. Parlem de cuina



He tingut la sort, aquest estiu, de tornar a Menorca, quasi 15 anys després de les anteriors vegades i ara, setmanes després d'haver tornat de l'illa veïna, encara no puc més que recordar la bellesa que ofereix un racó com aquest, tan sols a unes poques hores de casa nostra.

El seu nom prové de les expressions llatines *Balearis Minor* i *Minorica*, que és com la coneixien els romans pel fet que l'illa és la més petita d'entre les dues illes Balears. Les Pitiüses eren contades com a un arxipèlag apart. Paisatges i indrets encisadors, platges de somni i, com no, gastronomia per a llepar-se els dits.

I és que assaborir una paella de marisc al port de Ciutadella, una caldereta de peix a Maó o degustar un bon formatge de Mercadal no té preu. El poble Menorquí ha sabut conservar en bona part la seva cultura gastronòmica, i ha sabut conjugar en ella allò que li han aportat altres pobles, alguns d'ells dominadors. Així trobam influències, evidentment, de les altres illes; però hi ha un fort ressò de la cultura anglesa i francesa, darrers ocupadors de l'illa. La cuina menorquina és diferent, bàsicament, de la mallorquina i de l'eivissenca. És lògic que així sia, ja que els anglesos dominaren l'illa durant quasi 80 anys (en tres ocupacions) i els francesos ho feren durant 7 anys, tots ells durant el segle XVIII i els dos primers anys del segle XIX.

Així trobam, per exemple, que l'ús mantega (de llet de vaca) pren més importància que a les altres illes, que usen molt més el saïm de porc i l'oli d'oliva; no envà són escasses les explotacions ramaderes o agrícoles d'aquests productes a Menorca, front a les del ramat boví,

## L'altre illa de la Calma, Menorca



òbviament, molt més nombroses.

També existeix una gran diferència a la cuina amb l'ús del porc, com a base de l'alimentació, ja que a Menorca s'usa molt més la carn de vedella, cabrit o conill, a diferència de la cuina mallorquina que centra bàsicament en la carn de porcí. De fet en el llibre de Lluís Ripoll de cuina Menorquina sols apareix una recepta amb carn de porc

“greixonera de peus de porc.”

En definitiva destaquen la deliciosa carn de les finques ramaderes de l'illa; el peix fresc, els mariscs i la llagosta, base de la coneguda caldereta; el formatge artesà amb denominació d'origen elaborat en les finques me-

norquines; i els embotits de matança, també tradicionals.

Melmelades, mel i productes de pastisseria s'afegeixen a la tradició gastronòmica de l'illa. Quant a begudes, el gin, la ginebra herència de la dominació anglesa, encara es fabrica avui dia en destil·leries seguint les tècniques ancestrals. També s'elaboren de forma artesana licors de fruites i herbes digestives.

I com no, la salsa maonesa, introduïda pels francesos en la cort de Lluís XV després de la conquesta de Menorca, és la recepta més internacional nascuda de la gastronomia menorquina.

Podem afirmar que la cuina menorquina és, doncs, rica i sobre tot “autòctona” de l'illa. Com ja he mencionat, per ventura un dels plats més coneguts de Menorca, amb permís del formatge al que ja dedicaré un altre article exclusiu per a ell; sigui la caldereta de llagosta

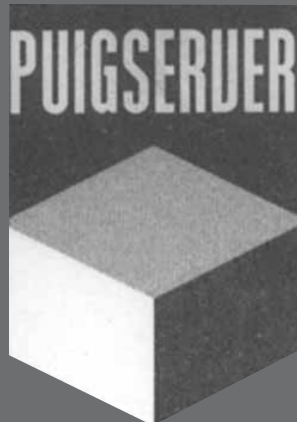
### Caldereta de Llagosta Menorquina

#### Ingredients:

2 quilograms de llagosta, ½ ceba, ½ pebre verd, 8 tomàtigués de ramallet, 8 dents d'all, ½ c. sopera de julivert, 1 bon raig d'oli d'oliva, Sal, 3 litres d'aigua (aproximadament).

#### Per a la picada:

2 dents d'all, ½ cullerada sopera de julivert, 2 copes de conyac, ½ tassó de llet, 4 llesques de pa sec o torrat.



**Empresa PUIGSERVER molts d'anys us vol donar, perquè pogueu viure molt bé, amb germanor i alegria i benestar.**

**Per “SANT BARTOMEU” i tot l'any.**

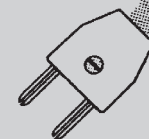
**construccions i  
rehabilitacions,  
restauració  
d'edificis històrics,  
infraestructures,  
estufes i xemeneies.**

Rev. Miquel Rosselló, 19 • 07100 SÓLLER (Mallorca)  
Tel. 971 63 07 53 • Fax 971 63 33 13

# Llumar

## INSTALACIONES

*Us desitja unes Bones Festes de  
Sant Bartomeu 2008*



LLUMAR S.L.  
LLUNA, 71, BAJOS  
TEL: 971 63 03 39  
FAX: 971 63 03 39  
e-mail: llumar@airtel.net

URGENCIAS: 607 277 199 / 607 260 736