

# EL GUST DE MENORCA

CULTURA GASTRONÒMICA



MUSEU DE  
MENORCA

# EL GUST DE MENORCA

CULTURA GASTRONÒMICA

CONTINGUT

*Pàgina 5*

PRESENTACIÓ

Miquel Àngel Maria Ballester,  
Consell Insular de Menorca

*Pàgina 9*

BENVINGUDA DE MADONA

Jaume Mascaró Pons

*Pàgina 25*

GENEALOGIA DE L'ORMEIG CULINARI DE MENORCA

Pep Pelfort Sola,  
Institut Menorquí d'Estudis

*Pàgina 41*

19 OBJECTES DE L'ORMEIG CULINARI MENORQUÍ  
I ALGUNES RECEPTES ASSOCIADES

*Pàgina 119*

REFRANYS MENORQUINS:  
MENJUA I BEVENDA

*Pàgina 131*

GLOSARI DE LA MENJUA

*Pàgina 135*

BIBLIOGRAFIA

# PRESENTACIÓ

MIQUEL ÀNGEL MARIA BALLESTER,  
VICEPRESIDENT I CONSELLER DE CULTURA, EDUCACIÓ,  
JOVENTUT I ESPORTS



## LA REVELACIÓ D'UN MÓN

Si algú associa la paraula museu a unes vitrines plenes d'objectes inerts que veuen passar el temps en silenci, a un ambient de calma gairebé letàrgica dedicat a la conservació de coses que només interessen a quatre erudits, segur que no està parlant del Museu de Menorca.

El Museu de Menorca és avui sinònim de dinamisme, de creativitat i de connexió amb la ciutadania. La capacitat del seu equip per oferir un programa sempre renovat d'activitats per a tot tipus de públics, i la traça per escollir els temes a partir dels quals idear i oferir unes exposicions temporals que sempre criden l'atenció, queden demostrades amb l'acceptació que aquestes propostes tenen entre la ciutadania de Menorca. Un museu en un lloc turístic és un atractiu de primera per als visitants de fora, però els protagonistes del Museu de Menorca són les menorquines i els menorquins, que han descobert en aquest espai un lloc amable i fàcil per fer cultura. Gràcies, idò, de tot cor, a l'equip del Museu per fer les coses bé.

El Museu de Menorca és un museu d'història, però està tan atent al present que era obvi que en algun moment arribaria una exposició sobre la cuina menorquina, sobre la menjua (quin mot més lluminós!) que posa a taula la gent de Menorca amb allò que neix de la terra o que agafam de la mar. La gastronomia està de moda, però és que enguany, a més, Menorca és la Regió Gastronòmica Europea. Una ocasió idònia per posar-se mans a la feina i oferir una exposició que ens permet veure fins a quin punt les coses de menjar, i les coses per fer el menjar, diuen molt de com som i de com habitam aquesta illa.

Diu el filòsof Joan Carles Mèlich, reflexionant sobre la nostra relació amb els objectes de la vida quotidiana, que empram les coses i les eines així com les hem vistes emprar, com ens han ensenyat, d'una manera immediata, sense aturar-nos a pensar gaire què són i per què funcionen així. Però quan ens hi aturam a pensar, sobretot quan es tracta d'objectes que han quedat en desús, descobrim que, més enllà de la seva utilitat, tenen una certa *significativitat*, ens diuen alguna cosa que va més enllà del servei que ens han fet. Perquè una eina o un instrument són la revelació d'un món.

Aquesta exposició va precisament d'açò: de revelar-nos el món ric i ple de vida que hi ha a l'entorn del fet quotidià de preparar els aliments i posar-nos a taula per menjar-los —i compartir-los—, de cridar-nos l'atenció sobre tot allò relacionat amb el menjar que tenim tan a prop que ja no ho veim, de conèixer-nos i de reconèixer-nos en els objectes, les tècniques i els ingredients que han alimentat generacions i generacions de menorquines i menorquins.

Aquesta exposició també ens convida a demanar-nos si amb l'extraordinari canvi que han fet la cuina i la gastronomia en el nostre temps hem perdut alguna cosa que potser valdria la pena recuperar. I no ho dic amb nostàlgia, sinó amb la mirada posada en el futur.

Que aprofiti el viatge que fareu per aquesta exposició, i que us retorni a ca vostra amb ganes de menjar millor, a la manera menorquina.

# BENVINGUDA DE MADONA

JAUME MASCARÓ PONS





## BENVINGUTS A CA NOSTRA!

Estam molt contents que vingueu a compartir aquest panxó de cuina menorquina.

Mentre esperau, aprofitaré per contar-vos unes quantes coses de ses moltes que he viscut, tant per experiència pròpia com per allò que m'han explicat, perquè no vos sorprengui tot açò que vos hem preparat.

Ja m'agradaria, ja, contar-vos-ho tan bé com ho feia aquell escriptor menorquí, en Ruiz i Pablo, en aquell llibret que es deia *Per fer gana*, però no vos penseu que aquest llibre ralla de cuina, sinó d'històries de Menorca. Era un llibret petit, el record molt gastat, en un armari de sa cuina, perquè molts de vespres, abans de sopar, mumare mos solia llegir qualche historieta ben entretinguda. Ell volia fer gana de llegir en català i conèixer s'illa, noltros volem despertar-vos ses ganes de conèixer i practicar sa nostra cuina.

A Menorca sempre ha agradat menjar bé, però sempre hem hagut de conformar-nos amb allò que teníem. I no teníem gaire cosa, però crec que ho aprofitàvem prou bé. Com han baratat ses coses d'aquell temps ençà, quan jo era jove, que tot depenia de noltros! Ara tenim de tot, fins i tot tenim moltes coses que diuen que són bones però que no havíem menjat mai. Ara hi ha albergínies i tomàtics tot l'any, i fruites rares, i tantes coses que venen ves a saber d'on!

En aquell temps tot s'aprofitava, i no es podia deixar perdre res. Sobretot es pa era sagrat. Si queia un tros de pa en terra, mon pare deia que l'havíem d'aixecar i besar-lo abans de tornar-lo a posar damunt sa taula. Devia ser, tal vegada, segons deia s'àvia, per influència des capellans, que explicaven que un tros de pa se convertia en «la carn de Crist» a missa; però jo pens que era més tost perquè sabien com costava, de molt, tenir pa. Quasi tota sa feina des *lloc* era per tenir blat, farina i pa. Tot l'any depenia de ses feines de sembrar, segar i mesurar. Tot lo demás semblava secundari, però per a ses dones no era ben bé així. Formatjar, tenir ànsia de s'hort i des corral, cuinar... podia semblar secundari; però pens que era tan important com sa feina de l'amo i es missatges. Es homos sempre han cregut que sa seva feina és més important! S'any, per as pagesos, no era ben bé com diu es calendari. A Menorca s'organitzava en tres temporades: es *Santmiquel-a-Nadal*, es *cinc mesos* i ses *acaballes*, que corresponien as moments de llaurar i sembrar, després cuidar es sembrats i preparar sa terra de s'any venidor, i finalment segar, batre i mesurar.

Madona de Torre-saura, Ciutadella. 1919.

© Antoni Picó Vivó. Arxiu d'Imatge i So de Menorca-CIM.



Es contractes de *mitgeria*, que encara avui dominen ses relacions entre pagesos i propietaris –es *senyors*–, començaven i acabaven per Sant Miquel (29 de setembre), si aquells decidien sortir des lloc. I cada any es *missatges* també començaven i acabaven en aquesta data, sobretot es *missatges de tot l'any*. Per a noltros era semblant a cap d'any. Avui ja no n'hi queden, de missatges. Moltes de ses feines del camp, com llaurar, sembrar i segar, ara es fan a màquina. Però, sobretot, ja no es fa blat. Ara sa farina ve de fora de Menorca i avui ja poca gent sap quina pot ser sa diferència entre un pa fet de farina de blat xeixa o de blat moro. He sentit a dir que a ses ciutats hi torna a haver forns que fan moltes castes de pa; però sa veritat és que jo tampoc no en sabia moltes, de classes de blat, encara que sí que sabíem molt bé que es pa no era es mateix, si era blanc o moreno. Me'n record d'una cançoneta de fandango: «Jo segava blat cabot / que em pegava pes capell; / l'amo estava content d'ell, / i jo hi estava molt poc». Açò des blat cabot no sabia ben bé què era, perquè segur que una cançó com aquesta la devien dur es segadors mallorquins, que venien es més de juny, cada any, a segar a Menorca. A ells els agradava cantar mentre feien feina i noltros també apreníem ses cançonetes, i després sempre hi havia qualcú que en sabia inventar, sobretot quan es feien glosats es dies de festa, com en sa de *ses mesurades*, es mes d'agost, quan devora s'era, on hi havia es munts de blat, s'hi arplegaven es senyors i es amics que havien convidat i molts des pagesos des encontorns, que venien a ajudar i a celebrar sa collida d'aquell any. I després hi havia ball, i per a noltros era sa festa més important d'estiu i sa més alegre. Bé, també ho era sa festa major des poble, i per damunt de tot sa de Sant Joan de Ciutadella, que per as pagesos d'aquell terme era molt especial.

En aquella època, es valor d'un lloc el calculaven segons es nombre de quarteres de blat que produïa. Ses mesurades eren es final de tot un any de feina. I també es començament d'un nou any. Si hi havia sort i ses primeres pluges arribaven es setembre, tot just passat Sant Miquel s'havia de començar a preparar sa terra: llaurar... i sembrar... Tot havia d'estar sembrat per Nadal.

A Menorca sa sembradura des llocs es dividia en tres sementers; açò és, en tres parts tant com més semblants d'extensió millor, segons com fos el terreny que es podia cultivar: es sementer de *sembrat*, que era sa part que sembraven aquell any; es sementer de *rostoll*, que era sa part que havien sembrat s'any anterior, i es sementer de *goret* o de rostoll vell, que era sa part que havia estat en rostoll s'any anterior. Es sementer de rostoll era on pasturaven ses vaques, que aprofitaven s'herba que hi creixia, però a la vegada hi deixaven es fems, que feien d'abonament. Es sementer de goret, que havia estat sense sembrar dos anys, era es que preparaven per sembrar durant es mesos d'hivern i primavera. Aquesta manera d'organitzar es cultius diuen es entesos que era una forma molt bona i intel·ligent d'aprofitar una terra prima i moltes vegades plena de *ganxos*, com deien a ses tanques que tenien molt de còdols. He sentit contar as qui en saben que fins i tot s'han escrit llibres explicant allò que se'n diu «sistema agrari menorquí» com un model ben equilibrat d'aprofitament de sa terra. Però com podeu imaginar, en un territori no gaire gran com és Menorca, cada any se cultivava un terç de sa terra disponible, que tampoc



Madona enfornant el pa.

© Antoni Picó Vivó. Arxiu d'Imatge i So de Menorca-CIM.

era tanta si descomptam boscos i marina. Açò podia anar bé si hi havia poca gent a alimentar. Diuen que quan el anglesos es van fer seva s'illa i va començar a créixer sa població, com que hi havia llibertat per navegar, es barcos menorquins anaven fins a s'altre extrem de la Mediterrània, a un port que en diuen Odessa, a cercar blat. Però després, quan açò es va acabar, hi va haver molta fam i molts de menorquins van haver d'anar cap a Alger. A ca nostra, uns quants germans de l'avi hi van anar, i he conegut moltes famílies que hi tenen, o hi tenien, parents.

Es sistema agrari menorquí va funcionar a bona part de s'illa fins fa devers seixanta anys, més o manco, perquè jo encara he viscut de jove aquella manera de viure. En es llocs hi havia poques vaques, que donaven llet i carn, i bens i ovelles, que permetien fer es formatge tradicional, ses fogasses. Sa majoria de vaques d'aquella època eren vermelles, però açò va anar baratant en pocs anys.

Quan a Maó va aparèixer una empresa que feia formatge «en porcions», com en deien, açò va provocar que es senyors i es pagesos posassin més vaques, perquè podien vendre tot es formatge que produïen. S'empresa de formatge en porcions comprava formatge tendre i el fonia per fer es seus formatgets, que venien dins unes capsos rodones que es van fer tan conegudes. A poc a poc, el camp de Menorca es va omplir de vaques frisonas, que es van mesclar amb ses nostres, perquè aquelles produïen més llet i així tot retia més. Sa producció de blat ja no donava negoci, i van a començar a sembrar farratge per alimentar ses vaques. As cap de pocs anys ja no hi quedava cap lloc que no se dedicàs a sembrar farratge i a munyir vaques per formatjar per a aquella empresa. I van venir anys que semblava que tot anava bé, van sortir altres empreses per fer formatge, que compraven sa llet... Però ses coses van i venen, i ara, que ja no sembla tot tan polit, molts han vist que aquest excés de vaques i es fet de dedicar tot el camp només a farratges no és tan bo com semblava. Ara, idò, com diuen es qui en saben, d'aquestes coses, haurem d'aprendre noves maneres de mantenir el camp, i ja són uns quants es pagesos que miren de baratar sa situació, perquè molts llocs s'abandonen, ses parets seques cauen i quasi ningú ja no aixeca es enderrossalls.

No penseu que vos he explicat, d'aquesta manera un poc espessa, sa manera com ha anat en el camp de Menorca en es darrers dos-cents anys per simple entreteniment. Jo crec que encara hi ha moltes coses per fer i per endreçar en sa vida del camp menorquí. Si hem de fer cas des historiadors, aquí sempre hem sabut trobar una manera de sortir-nos de tot. Però si vos ho he explicat així és perquè hi ha coses que no baraten tan fàcilment. Enmig de tota aquesta història, que va de sa festa des blat a s'esclat de ses vaques, hi ha una cosa molt important que queda i que és el que volem que entengueu: una manera de menjar, de cuinar, de preparar es plats de sempre, que és allò que mos ha fet ser el que som. En es fons, som fills des tià i de sa caldera, des perol i s'oliaigua. No sé si ho han dit prou vegades es qui rallen d'aquestes coses, però aquí, com pertot, m'imagín, no és tan bo de fer baratar de paladar. I es paladar, es gust per sa menjua pròpia, no el

desfà una vaca més o una vaca manco. És ver que sa gent se mou i coneix altres mons, però si te'n vas de viatge, quan tornes a casa tot lo de ca teva sembla més bo. És només pes costum, o per sa terra que tenim? Una vegada, en un glosat que van fer en un lloc prop des nostro, un missatge jovenet que tenia pretensions de glosador va cantar:

Si vos n'anau de viatge,  
que no us donin moix per *coní*,  
jo només de pensar-hi  
ja m'agafa mal de panxa.

No és que es mots estiguin molt ben afinats, però vaig pensar, en sentir-lo, que noltros menjam conills i molts d'altres animals, però no menjam moixos ni cans, tal vegada perquè aquests són animals que mos fan companyia; ni tampoc menjam carn de cavall, i diuen que a Barcelona sí que en mengen. Bé, no sé si és ver, però un amic nostro que té un fill que estudia allà diu que sí, que a sa península hi ha carnisseries de carn de cavall. Quin oi! Bé, tampoc menjam rates i paneres, ni altres insectes, però menjam caragols i caragolins. A vegades és mala d'aclarir sa raó des costums. Ves a saber per què es jueus no mengen porc, quan per a noltros és s'animal més aprofitat de tots! Es entesos tal vegada mos ho explicaran, però jo sé allò que he après i, com diuen a Mallorca, «més sap un ase a ca seva, que cent savis a ca d'altri».

Allò que és segur, però, és que ningú fa unes albergínies plenes com ses que feia mumare i que jo encara faig. I segur que amb ses albergínies i es plats de fruites i verdures no hi ha tantes manies. Però també és ver que hi ha coses que ja no feim i que havien tingut prou èxit temps enrere. L'avi contava que un senyor de Maó, un misser que era de nom Pere Ballester i que sabia moltes coses de cuina, explicava que quan era petit, a ca seva, que eren benestants, van haver de rebre a dinar un grup d'oficials, presidits per s'almirall de s'esquadra anglesa que acabava d'arribar as port, i com que es cuiner no havia preparat res prou especial per a convidats tan importants, no van tenir més remei que donar-los es plat que tenien per a aquell dia: guixons amb carabassa! Diu que as oficials els va agradar tant, que van repetir, i que no se van llepar es dits perquè en aquella època menjaven amb guants. Avui en dia, que jo conegui, em sembla que ningú, o molt poca gent, no fa ni menja guixons amb carabassa, però durant anys era es menjar que es frares del Toro donaven as romeus que pujaven a celebrar sa festa de Sant Diego, dia 13 de novembre. Era una menja popular prou apreciada en aquella època, fins i tot hi havia un vers, que venia de per Sant Joan des Horts, des terme d'Alaior, que deia:

Calvín, per s'avilantesa,  
un dia en el cel va entrar,  
perquè sant Pere deixà,  
de descuit, sa porta empesa.  
I va veure santa Tresa,



sense cota ni faldons,  
que ventava en es fogons,  
i sant Diego d'Alcalà  
aprenia de cuinar  
sa carabassa amb guixons.

Durant s'època de llaurar era costum que l'amo i missatges menjassin a sa tanca on llauraven. Per berenar *s'al·lot*, que era es missatge més jove, solia dur, amb s'ase, dues olles, una de sopes escaldades i s'altra de patates frites, més un pa i un cantó de formatge i, quan n'hi havia, una escudella de figat. A migdia, es dinar era gairebé sempre de llegum, i podia variar cada dia de sa setmana: ciurons, fava i fideu, llenties, guixons...

Açò em recorda que a Menorca són molt comuns es plats amb sopes escaldades. Si ho demanàssim a sa gent, segur que molts dirien que es plat més típic de Menorca és s'oliagua, i tal vegada és ver. Però me'n record que una vegada ho discutíem amb unes quantes dones, en una festa des lloc, i una va dir que segons es doctor Camps, un metge des Migjorn que va escriure molt sobre costums i tradicions, antigament es deia «sal-i-aigua», perquè no hi posaven oli, ja que a Menorca s'oli d'oliva era més de senyors i n'hi havia molt poc. Devia ser allò que noltros en deim oliagua broix, llesques de pa escaldades amb aigua calenta i una rameta de tem i un poc de sal. Però jo sempre he vist que fins i tot a ses sopes escaldades hi posaven un poquet d'oli. D'oli només en feien uns quants llocs que tenien oliveres, sa majoria emprava seu de porc per cuinar. I s'oli que es podia treure de s'olivó d'ullastre s'emprava sobretot per per as llums en cruies, que era s'artefacte que feia llum es vespres quan encara no hi havia electricitat. Jo açò ja no ho he vist, però sé que en època de mon pare i mumare encara era així.

Pa, patates i llegum eren, i pens que encara ho són, sa base des menjar de sa majoria des poble. Però també hi havia altres menjars de rics, que tenien més presència a ses cases des senyors, sobre tot a Maó i Ciutadella: sa carn i es peix. He sentit contar que ses cuineres des senyors tenien llibretes on apuntaven ses receptes més especials i diferents. Es plats de cada dia ja els sabien de memòria; però segons explicava qualcuna d'aquestes cuineres, es senyors, quan venien a fer estada en es lloc, no vos penseu que sempre menjaven capons, galls dindis o perdius. No, açò ho feien sobretot quan tenien convidats i volien quedar bé. Es dies de cada dia es menjar no era tan diferent des que menjàvem noltros.

I bé, noltros també en menjàvem, de carn i peix, perquè es dies de festa eren diferents. Però també és ver que en qüestió de menjar, en es pobles, i més a Maó i Ciutadella, era un poc diferent del camp. Allà tenien sa plaça i sa peixateria, on podien trobar peix fresc si es temps ho permetia, mentre que en es pobles d'interior hi solien anar es pescadors de Fornells, que passejaven pes poble cridant: «Hi ha peix!»



Home treballant la palla.

© Agustí Sintes Tudurí. Arxiu d'Imatge i So de Menorca-CIM

Allà on se notava manco sa diferència entre sa cuina des pagesos i des senyors era en es grans dies de festa. En es tema de menjar, sa festa més grossa era per Nadal, quan es dinar, amb tota sa família i es qui feien feina en es lloc, era especial: brou, amb es seu bullit, capó (o gall dindi) rostit as forn, cuscussó... Però més antigament es menjar tradicional de Nadal, a la pagesia, era un quarter o una cuixa de be as forn. Hi ha una cançoneta que ho diu molt bé:

Es dia de Nadal, salsa,  
gallina i gall farcit;  
tant si és pobre com si és ric,  
per aquell dia mai falta.

Un moment especial era quan, després de dinar, l'amo, com a gratificació, donava a as missatges un quarter de bé de s'anyada, que no vol dir que fos petit. Ho feien per ordre, des missatge major fins a s'al·lot. Abans de sa festa es senyor sempre s'enduia un o més galls dindis, o capons i gallines. Noltros, a finals d'estiu, quan començaven ses primeres aigües, havíem de caponar es pollastres, perquè es fessin prou grossos, i després de Tots Sants, es novembre, havíem de començar a pastonar gallines, capons i galls dindis per tenir-los ben engreixats per Nadal. Perquè, a més des que donàvem as senyor, també en veníem a altra gent. Són aquestes ses feines que no es veuen, o que moltes vegades no se tenen en compte a s'hora d'explicar es paper de ses dones en es lloc.

A més de Nadal, ses altres festes importants eren Pasqua, Sant Joan o sa festa major des poble (Sant Martí, Sant Llorenç, Sant Bartomeu... i ses festes de Gràcia). Per Pasqua, el que dominava i duia més feina eren ses *formatjades*. Matàvem un be, que és quan és més saborós, perquè el camp és ben verd i es animals tenen menjar més bo. Havia acabat sa Corema i feia gana menjar una bona formatjada amb carn. O un bon plat de be as forn. Però també fèiem flaons, de formatge, i crespells amb brossat o confitura. Sempre m'ha fet gràcia que a Ciutadella diguin «formatjades» a tot, i per açò han d'aclarir si són formatjades amb carn, formatjades amb formatge o formatjades amb brossat. Record amb gust una de ses il·lusions més polides d'aquells dies de Setmana Santa: durant tota sa Corema havíem regat amb dedicació un arbre que li dèiem *s'arbre caramel·ler*, perquè es Dissabte de Pasqua el trobàvem ple de caramel·los. No estic gens segura que aquest costum fos comú a tot Menorca, però sé per sa família que a sa banda de Ciutadella encara ho fan. Una de ses condicions perquè s'arbre florís es seus fruits dolços era que no podíem menjar caramel·los durant tota sa Corema. Devia ser com s'obligació de s'abstinència de carn per as majors. I en aquesta època tampoc podíem emprar seu per cuinar, de manera que molts de menjars se feien amb oli o mantega.

Una festa que no era antiga, però que s'ha fet molt popular des de ja fa bastants d'anys a sa banda de Ciutadella, era sa de Cincogema. Com que es dilluns és festa, com sa segona festa de Nadal i

de Pasqua, m'han contat que es sabaters de banqueta van posar de moda *anar a romandre*. Per a noltros, en el món de la pagesia, anar a romandre era es costum que un des homos –pagesos i missatges–, per torns, cada diumenge quedava a dormir en es lloc i havia de fer totes ses feines corresponents. D'aquesta manera es altres podien descansar i davallar a poble es dissabte, si hi tenien posada. Quan va començar a créixer es nombre de vaques, fa devers seixanta anys, hi havia de quedar més personal per ajudar a munyir. En aquest cas també ho feien per torns. Aquest és es sentit primer de s'expressió «anar a romandre», que va passar a voler dir anar a fer nit fora de casa. Així, per Cincogema, ses colles d'amics anaven a fer un parell de dies fora de casa. Era comú quedar a dormir a una platja, aprofitant ses coves o barbicanes que hi havia en es contorn, o fins i tot dormint al ras. Era una sortida d'alliberament, en què mai no hi faltaven es gin ni sa guiterra, i fins i tot se va fer moda cuinar allà mateix. Es plat més comú era es canons amb conill, que era típic des temps, però que amb una olla i un tià es podia fer sense problemes damunt es foc fet allà mateix. Jo no sé si hi ha plats femenins i plats masculins, però aquest es va convertir en un plat d'homos. Feien un brou amb es trossos de conill i després hi bullien es canons, que és un tipus de pasta com es macarrons, però més curts i gruixats. Es trossos més polits de carn de conill, després, els sofregien en un tià, amb salsa de tomàtic, amb pebres o també amb ceba. Me conten que, avui, a Ciutadella, s'ha generalitzat açò d'anar a romandre per Cincogema, i que és molt comú entre es grups d'al·lots i al·lotes, encara que de vegades hi ha excessos, de sa bulla que arriben a fer.

Bé, he sortit un poc des solc d'allò que eren es costums del camp, però he trobat que vos faria gràcia saber com una expressió pagesa i un plat tradicional s'han convertit en un costum de poble i en una festa que, si ho demanau a sa gent jove, vos diran que és una festa «de tota la vida».

Tal vegada és així que s'inventen ses festes, pes costum d'uns quants que molta gent acaba seguint, fins que tothom arriba a creure que «sempre» ha estat així. En canvi, hi ha festes petites, familiars, que perduren per sa voluntat des qui la viuen i que de vegades s'acaben perquè ses famílies se dispersen o per circumstàncies males de preveure. Ara pens que a la pagesia era tradicional celebrar sa festa de Sant Cristòfol, dia 10 de juliol, amb una sortida a la mar. Fins i tot molta gent de poble també ho feia i crec que encara hi ha gent que ho fa. Vos pot semblar estrany, però es pagesos de Menorca no li tenien gaire afecció, a la mar. Tal vegada perquè de la mar venien es perills, i així ho contaven ses velles històries de moros, com sa d'en Xoroi o sa de madona de Binifadet. Sa qüestió és que poques vegades es pagesos anaven a sa platja o a sa vorera de la mar; però es dia de Sant Cristòfol era costum anar a fer sa bereneta a ses roques, ran de la mar. Coques salades, amb tomàtics, amb pebres o amb verdura, una palangrana d'albergínies plenes, sobrassada i formatge, pastissos o qualque coca dolça, com sa d'albercoc, que és sa que a jo més m'agrada, eren es components d'aquella festa tranquil·la, quan es dia encara és molt llarg i ja han acabat ses feines de segar. Ara ja no hi vaig, i sa gent jove ara vol anar a sa platja a nedar i a prendre es sol. Noltros no en sabíem, de nedar.





Madona formatjant.

© Antoni Picó Vivó. Arxiu d'Imatge i So de Menorca-CIM

Trob que no vos explic ses coses amb gaire ordre, però és així com me venen a sa memòria. Ara pens en una altra d'aquestes festes que semblen petites devora ses festes grosses de cada any, però aquesta és una festa de poble, en què tothom hi pren part, amb disfresses, amb balls, amb s'enterro d'en Camestortes (o d'en Bernat Figuerola a Alaior). Per a sa gent del camp era una festa que quedava un poc enfora, però sí que qualque vegada podíem davallar a poble; açò sí, si anàvem acompanyats. Avui es Carnaval encara se manté, amb més o manco bulla, però allò que s'ha convertit, una vegada més, en costum tradicional és es dinar o sa bereneta des Darrer Dimarts, on grups d'amics i famílies se solen trobar per torrar sobrassada, botifarrons, costelletes... i menjar sa greixera de peus!, per acabar amb es dolços que cadascú ha preparat. Després vindrà es Dimecres de Cendra i sa Corema. I antigament es dies de dejuni i abstinència, que donaven sentit a sa festa de Pasqua.

Vos he explicat ja moltes coses de ses que veureu en aquesta convidada des Museu. Però he deixat per as final una de ses celebracions més importants en relació amb es menjar i que en realitat per a noltros, quan érem fillets, era una de ses festes més esperades: *ses porquejades*; és a dir, sa matança des porc. Eren uns dies molt especials, perquè entre preparacions, matança i fer-ho net tot, durava tres dies molt plens. De fet, ses porquejades eren una festa important per a sa família, perquè és sa festa des rebost, es moment en què se prepara gran part des menjar que es guarda i és present boni tot s'any: es seu, que servirà per cuinar, fer coques i molts de plats; ses costelletes, que serviran per donar gust a molts d'aguiats, i tota sa llista d'embotits, com sobrassades, botifarrons, camots (que en alguns pobles també en diuen cuixots), que hi són presents tot l'any, sigui com a companatge o com a ingredients de molts plats. Com diu es refrany, «Per Sant Martí, mata es porc i enceta es vi»; i açò vol dir que es moment de porquejades començava a mitjan novembre, per Sant Martí, patró des Mercadal, dia 11, i se podia allargar fins a finals de gener. «Per Sant Tomàs, estira es porc pes nas», que és tres dies abans de Nadal. Cada any depenia des temps, però també de quan es porcs estaven a punt; açò és, ben engreixats. En qualsevol cas, a tots es llocs i a totes ses cases de poble que feien porquejades havien d'estar fetes abans de la Candelera, dia 2 de febrer, que era es dia de referència, perquè volia dir que ja arribava Carnaval. En ses porquejades hi participava tota sa família i hi solien anar també convidats i amics. Eren dies de molta feina, i tothom hi ajudava de qualque manera. Sa feina de matar la feien es porquejadors, que eren homos experimentats en es procés de matar i trossejar s'animal; però sa feina de pastar i embotir sobrassades i altres coses la feien ses dones, dirigides per madona. Per as al·lots eren dies de bulla i de festa. Sortíem as carrer, amb un davantalet blanc, i cantàvem allò de «faldaret defora, faldaret dedins...». Era costum dur un present (seu, embotits, costelles) a ses famílies properes que aquell any no havien matat porc, fos per dol o per qualque altre motiu. Jo crec que aquest és un bon exemple que sa festa des menjar és també una mostra de bona relació i de mantenir es sentiments de lligam amb es de més a prop.

Hi ha tantes coses més que podria explicar-vos... Però pens que ja deveu començar a estar farts, i sense haver menjat encara! Per as pagesos, sa feina que es viu com a més directa té a veure



amb sembrar i collir, però no tota sa menjua ve d'allò que cultivam. A Menorca, i supòs que a moltes altres bandes deu passar igual, sa natura ofereix coses salvatges que només les hem d'anar a agafar, i molts d'aquests fruits van sortint en moments diferents de s'any. Només és qüestió de saber on i quan els podem agafar. I moltes vegades els tenim ben a prop. Esclata-sangs, es mesos després de s'estiu. Es anys bons, quan ha plogut bé, és un gust caminar dins es pinar i tornar a ses cases amb un paneret ben ple. Heu tastat mai es esclata-sangs acabats de collir, fregits amb sobrassada tendra? Mmm! Però també podem agafar fonoll, figues de moro, i ja dins s'hivern, cap es febrer-març, espàrrecs, i després tot un munt d'herbes, molt bones per cuinar i fer un bon enciam, que se troben escampades pertot i que només les hem de conèixer: llletsó, verdolaga, borratja, créixens... I llavors, quan arriba s'estiu, camamil·la i tàperes; dues de ses coses més bones que mos regala sa terra cada any. I no hi afegesc es productes de la mar perquè jo no hi entenc gaire, però segur que n'hi deu haver una bona llista.

I no parlem des animals. A ca nostra, es homos no eren gaire d'anar a caçar; però quan n'era s'època sempre queia qualche perdiu, o anaven a caçar tords, amb filats, perquè coneixien bé es colls que eren bons. Hi havia dies, a ses èpoques que estava permès, que sorties defora de ses cases i només senties es tirs de ses escopetes des caçadors. Cada animal té es seu temps i sa seva recepta. I a uns els agrada més un menjar que un altre. Però si d'una cosa estic segura és que conèixer allò que en cada moment pot donar es nostre entorn és tan important com aprendre de llegir. I ho dic perquè ho sé bé, que jo vaig aprendre de llegir sa terra abans que un llibre.

I per tot açò crec que menjar és una forma de coneixement i una manera de pensar. Però també una manera de viure i de ser as costat des altres. En es fons, quan hi pens, totes aquestes festes de què hem rallat tenien qualche cosa a veure amb tradicions religioses; però ara me sembla que en realitat devien ser una excusa per trobar-se sa família, es amics i coneguts, i passar-ho bé junts. I si, com ho veig ara, aquest és es vertader fonament de sa festa –de totes ses festes–, es menjar compartit és sa millor *pasta* per enganxar sa gent. Diuen que som allò que menjam, però hauríem de dir que som allò que som capaços de preparar dins una cuina i de compartir a una taula.

Bon profit!

Madona de Son Deçà d'Amunt

[Per a la transcripció: Jaume Mascaró, missatge]

Catalina Salom Coll, madona de Lluriach Vell, es Mercadal.

© David Arquimbau Sintes





# GENEALOGIA DE L'ORMEIG CULINARI DE MENORCA

PEP PELFORT SOLA  
INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS



Manuscrit *Art de la cuina*, signat per fra Roger, 1731-1734.

© Biblioteca de Catalunya.

L'espai físic del rebost i la cuina ha estat el lloc d'elaboració, durant segles, de la menja que ens ha fet créixer, viure i pensar. Però també és on s'ha transmès, de forma verbal i visual, el coneixement que ho ha fet possible. Fins que no apareixen els manuscrits o les llibretes de cuina, passades de mares a filles, aquest saber estava resguardat en aquesta biblioteca amb foc. Les receptes escrites, veritables algorismes per repetir un mateix resultat, ens acabaran d'explicar la història. *Verba volant, scripta manent.*

En la part escrita i per ordre de publicació, la fixació global d'aquest saber fer va ser recopilada per Ballester el 1923, fruit del treball presentat a concurs a l'Ateneu de Maó l'any anterior amb el significatiu títol d'*Usos y costumbres de Menorca del siglo XIX a través de su cocina*. L'autor es basava en les informacions rebudes de les dones de la família, entre elles la seva muller Catalina Llambies, i de coneguts cuiners de l'època, i fonamentalment en dos receptaris manuscrits: el *Manual de la cuinera menorquina* (1819) i en un de «molt més antic» que anomena «manuscrito ciudadelano». El *Manual de la cuinera menorquina* fou escrit per Joan Vidal i Seguí, possiblement amb els coneixements de la seva mare Joana Seguí i Pons, així com de les cuineres del servei domèstic que tenien tant a Maó com a Son Gall, Alaior. El «manuscrito ciudadelano», per la coincidència literal de totes les receptes, l'identificam com el *Manuscrit Caules* (1750-1760) localitzat recentment, i tot i que en desconexem l'autoria sí que podem afirmar que era propietat de Joana Caules o de la seva filla Rita Seguí Caules. El llegat escrit queda completat per un tercer manuscrit, *Art de la cuina*, del frare Francesc Roger, receptari original del 1731-1734 i per tant el més antic (Roger, 1993, 2020). En l'ordre cronològic dels tres textos es pot seguir l'adaptació freqüent de tècniques i costums forans importats dels successius dominadors de Menorca. En l'altra direcció, l'arrelament profund d'aquesta tradició es manifesta més enllà de l'illa en tots els llocs on la migració menorquina ha estat important. Són especialment abundants les petjades exportades que es troben a Alger, a la Florida i a Córdoba (Argentina).

Però a banda d'aquestes referències textuais, una manera d'abordar aquest patrimoni és deixant parlar les olles i els atuell: ens permetran entendre les receptes i les maneres de cuinar. Així com tota paraula, a través de la seva etimologia, explica polides històries humanes i de relacions culturals, les referents a la gastronomia, la cuina pensada, aporten encara més riquesa: el cas dels atuell culinaris és farcit d'aquestes referències. Estris que designen receptes i viceversa; estris creats per a una recepta i viceversa; estris nous que canvien una recepta i receptes que reutilitzen un estri fabricat per a un altre ús; sinonímies, polisèmies, metonímies i significants amb diferents significats segons el lloc i època: la relativitat espai-temps del llenguatge culinari. Facem ressonar la bateria de cuina.



## L'ORMEIG DE CUINA

Per a tots els objectes, prendrem com a referència les definicions gastronòmiques, sempre precises, sovint gairebé poètiques, del diccionari Alcover-Moll (Alcover i Moll, 1978). Malgrat que en algun cas trobarem discrepàncies amb l'anàlisi dels manuscrits. El concepte general que estudiem es descriu així:

Ormeig: Conjunt d'eines o instruments d'un ofici, d'una feina; cadascun d'aquests instruments.

Tot i que, d'entrada, ens pot venir al cap només l'accepció referent a la pesca, ormeig és el mot exacte per definir tot el conjunt d'estrils necessaris per dur a terme l'acte de cuinar. La seva evolució històrica està íntimament lligada a la tècnica de cuinar, així com a l'etimologia i la genealogia de les receptes.

## CASCO

De tot l'ormeig culinari menorquí, ens centrarem primer en el més genèric: els cascos. I què són els cascos, aquest atuell omnipresent en els manuscrits culinaris de Menorca fins a finals del segle XVIII? Tornem, per saber-ho, a l'Alcover-Moll:

Casco: Nom genèric dels atuellers per a contenir líquids.

Segons aquests textos, moltes receptes es poden fer «en el teu casco», és a dir, en aquell atuell que tenguis a mà, independentment de la forma. Però, en el segle XVIII, a mesura que l'ormeig culinari de les cases burgeses, a qui van destinats els nous receptaris, es va diversificant, comencen a aparèixer mots per a cada estril específic. Amb el pas del temps, la seva nomenclatura inicial acaba tergiversada, ja sigui per canvi d'ús o per extinció de la tradició.

Així, tenim estrils reciclats d'altres usos o atuellers fabricats especialment per a una tècnica de cocció determinada. L'exemple més clar d'aquest darrer cas és l'olla *cuscussera*. Apareix als inventaris de les cuines dels segles XV i XVI amb aquest nom o, directament, olla per fer cuscussó (Veny i Massip, 2011). No cal dir que la seva forma peculiar és la mateixa des de temps antics fins a l'actualitat. Hi han diferents hipòtesis en la datació de l'origen: algunes restes del segle III aC a Numídia s'etiqueten com cuscusseres, però d'altres la situen entre els segles XI i XIII, entre els amazics. El seu nom era compartit en època medieval per tots els Països Catalans com a cuscussó, de l'amazic *keskesu* (Chemache et al., 2018). El plat es cuinava, almenys fins al segle XV, com consta en el *Llibre del coc* escrit abans de 1492 (Robert, 2018). A partir del segle XVII l'olla en qüestió passarà a dir-se colera (després aplicat a l'olla de fer colada de formatge), castanyera, encella o olla per rostir castanyes a tot arreu, excepte a Menorca (Fernández López

i Coll Conesa, 2020). El motiu de l'existència als inventaris de l'illa d'olles cuscusseres és, òbviament, que el plat s'ha seguit cuinant fins l'actualitat. La continuïtat en el temps del consum de cuscussó queda verificada per Lindemann (1786, 2020): «En ocasions, els vaixells de cereals porten des d'Àfrica cuscussó (una mena de sèmola)...». Malauradament, les dues peces de l'olla s'han conservat a l'illa per separat, sense mantenir el lligam que li donava sentit: una olla per coure carns o verdures amb una tapadora foradada perquè el producte del blat absorbís el sabor. Aquesta tapadora, molt abundant a Menorca segons els antiquaris consultats, s'ha venut com a escorredora. La metamorfosi del cuscussó en un plat dolç o de farciment festiu recorda l'evolució del menjar blanc: d'un brou de gallina a unes postres d'ametlla. El més possible és que ambdós canvis siguin paral·lels a l'expansió i la moda d'alt consum de sucre dels segles XVI i XVII (Flandrin i Montanari, 2004).

La tècnica culinària permessa pel format de l'olla és al vapor. La solució del recipient s'adopta en moltes cultures. Per exemple, en la cuina asiàtica, s'empra la vaporadora de bambú per coure els *baos* o les crestes japoneses (*gyoza*). En l'actualitat la mateixa solució tècnica s'ha integrat a la Thermomix.

## CALDERES, CALDERONS I CALDERETES

El següent ormeig present a les cuines des d'antic és la caldera (vegeu fitxa 7). Si bé no apareix pròpiament a les cuines particulars fins a principis del segle XVIII, és de suposar que s'utilitzava una caldera o calderó tant per formatjar com per porquejar. I, per tant, també es feia servir a la cuina quan calia. La qüestió és que l'estril té una característica inexcusable, com molt bé descriu el diccionari: el metall, sovint d'aram i a vegades de ferro.

Caldera: Gran vas de metall, de forma aproximadament semiesfèrica, que serveix per escalfar o bullir aigua, coure carn, fondre alguna substància per ebullició, etc.

En els inventaris de les cuines de Menorca hi sol haver una o com a màxim dues calderes d'aram. En el cas de la cuina de fra Roger, com que cuinaven per a uns quants frares i per als pobres, el metall —aram i ferro— és present en les calderes, les greixeres, les paelles, les culleres i les olles. La cuina era un element cabdal del convent. Això explica que, a pesar del vot de pobresa, disposés d'utensilis de cost elevat. Fins i tot la imprescindible pala cobertora per cremar el sucre de la crema, ja sigui d'ous com de xocolata, era del valuós material. A mesura que avança el segle XIX, el metall es fa més assequible i a la majoria de cases burgeses van aparèixer estrils metàl·lics amb totes les formes possibles. És a finals d'aquest segle quan els pescadors es poden permetre finalment substituir la cassola de terra per una que no es trenqui a la mar i elaborar la *caldera de barca*. Fra Roger ja la descriu amb aquest nom, tot matisant que es tracta «a l'ús

des castellà»; és a dir, de l'habitant des Castell, gentilici habitual a l'època, en el port del qual hi havia aleshores moltes barques petites de pesca. Anys més tard, a partir de 1925, vindria la moda de l'alumini (habitualment descrit en els textos culinaris com *llauna*) i, més endavant, l'*stainless steel*, l'indestructible acer inoxidable. A partir del moment que la cuina amb aram va rebre l'estigma de ser perjudicial per a la salut, se'n va restringir l'ús. S'ha continuat utilitzant en determinades elaboracions fins avui dia, com en la confiteria, o en preparacions festives com les porcejades. També es continua emprant en els alambins. En tots els casos per les seves insuperables qualitats.

Del terme caldera deriva el calderó, antigament menys gruixat que la caldera, així com tota una llista de variants: calderons de peça, calderons perols, calderons de mitja mà, calderons bords, calderons malaguenys i calderons biels. Alguns d'ells, en principi, associats a les mesures següents: setze, 10 litres; catorze, 7 litres; perol: 5 litres; mitja mà, 4 litres; malaguenya, 2 litres; treset, 1 litre, i biel, 0,5 litres (Fernández López i Coll Conesa, 2020). Especialment interessant és el calderó perol que, per eliminació, acaba donant el mot perol que analitzarem més endavant. És la mateixa caldera o olla perola, o simplement perol, emprada tradicionalment per a la matança del porc.

Pel que fa a la caldereta, antigament només es referia a l'estri utilitzat per caçar la perdiu. Era un vas metàl·lic, generalment d'aram i molt lluent per dins, que s'emprava per reverberar la llum i enlluernar les aus, especialment les perdus, per caçar-les. Entre els segles XIV i XVII sortiren diversos bans que prohibien caçar perdus amb caldereta (Bover i Rosselló, 2016). El mal ús modern del terme caldereta aplicat a la de llagosta ha estat estudiat a *Caldera o caldereta?* (Pelfort, 2019a). El mot no apareix ni en els textos culinaris menorquins ni en els menús dels restaurants fins als anys seixanta del segle XX amb la implantació del menú turístic per la via de decret governamental. Aquesta norma i el seu desplegament obligava a incloure-hi plats «regionals espanyols» com paella, gaspatxo i caldereta asturiana. La uniformització culinària també va afectar la denominació.

## GREIXERES, GREIXONERES I TORTERES

Seguint amb l'ormeig culinari menorquí, un altre estri ben curiós és la greixera (vegeu fitxa 5). Com ens indica el nom, de primer era l'atuell destinat a contenir i escolar el greix, ja sigui de be, de bou o, com a primera opció a partir del segle XIX, de porc. Sempre de ceràmica, amb versions molt antigues, aquest ús i les receptes que en prenen nom estan estudiats a *Genealogia de les greixeres de Menorca* (Pelfort, 2021). Tanmateix, la seva aparició de forma massiva a totes les cuines, traspasant l'entorn de l'ormeig de les porcejades, coincideix amb la popularització

de les plaques de forn metàl·liques per augmentar el retorn del calor. És aleshores quan pren sentit una greixera rectangular per recollir el suc del rostit i aprofitar el grevi. Encara es poden veure exemples d'aquestes plaques en llars de foc i forns de cases nobles i burgeses, sovint amb decoracions simbòliques o amb l'escut de la família.

En el cas de França, el seu nom era *lèchefrite*, amb la curiosa etimologia:

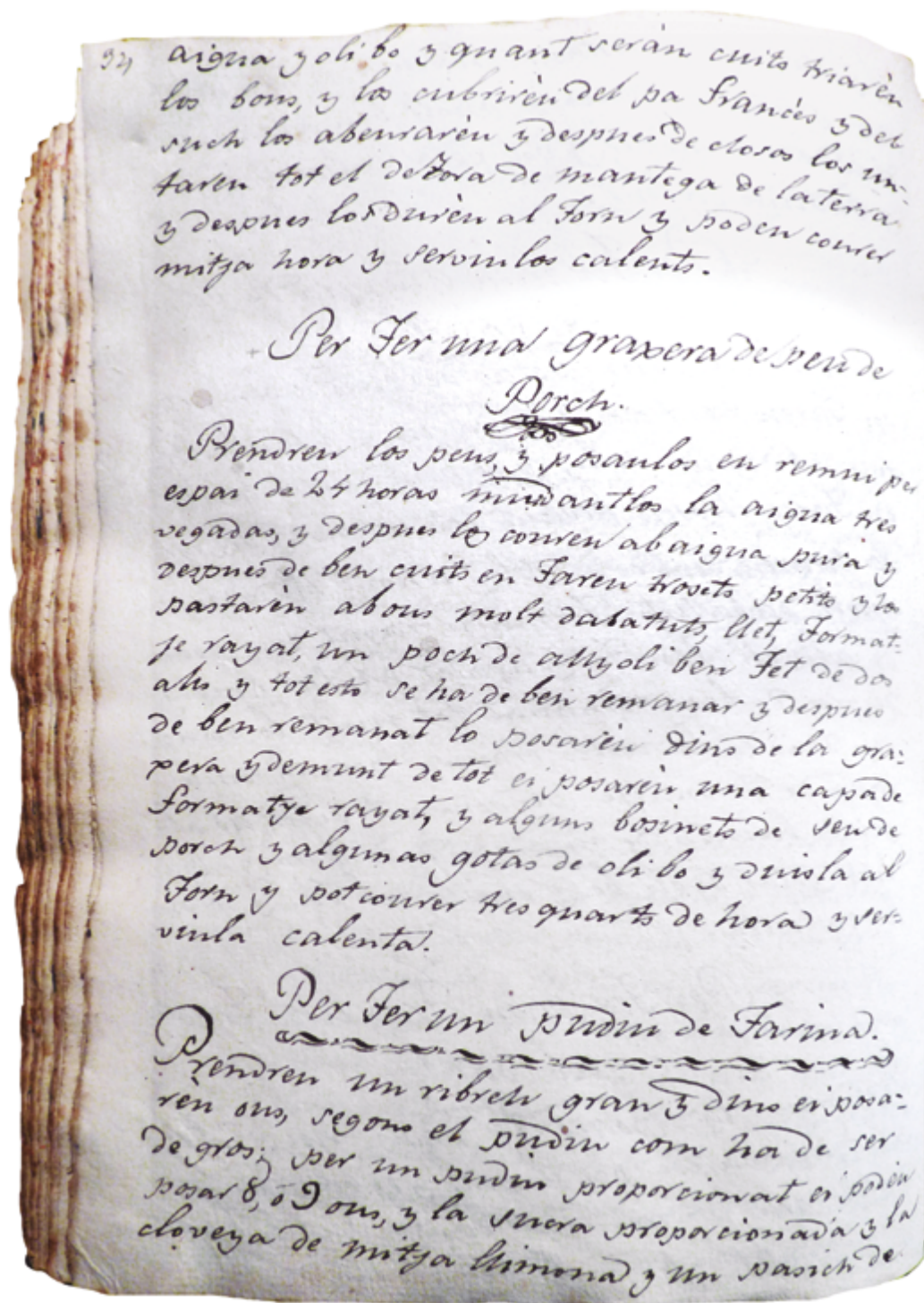
Attesté dès le XII<sup>e</sup> siècle, lèchefrite serait une altération de l'ancien français lèchefroie lui même composé des verbes lécher et froier (qui a donné et qui signifiait frotter). Le lèchefroie était donc ce qui récupérait ou «léchait» ce qui tombait de la broche. (*Académie française*, 2005)

El suc que cau *de la broche* o l'ast, en menorquí del segle XVIII, és una de les raons principals de la popularització de la greixera, a l'uníson amb el gran nombre de receptes a l'ast d'aviram i cacera que en el marc de successives ocupacions de l'illa van apareixent als receptaris. Atès que a totes les cases era necessària almenys una unitat, aquesta s'usava per a altres plats, bàsicament els que necessitaven una cassola plana i poc alta per facilitar la cocció. Aquests plats prenién el nom de greixera independentment de si portaven o no greix. En el cas del receptari de fra Roger, en trobam fins a deu exemples. A principis del segle XIX aquesta denominació va desaparèixer substituïda per púding, mot que ja apareix a l'*Art de la cuina* precisament en un plat cuinat en greixera o *tortera*. Des d'aleshores i fins a l'actualitat, les receptes anomenades greixeres s'han reduït a plats emblemàtics com la greixera de peus de porc, de brossat o de monyaco. Curiosament, amb predomini del dolç i sense greix. Més tard, la generalització del metall a les cuines menorquines permetrà preparar els mateixos plats en el recipient que al llevant de l'illa s'anomena perol i dona nom al plat, sense coincidir el tipus d'estri amb l'antiga accepció de caldera perol. A ponent s'anomena palangana i es defineix sovint, simplement, com *es dinar as forn*. Pel que fa a la greixonera mallorquina, no cal aclarir que ha acabat designant, per extensió, tot tipus de cassola i de plats cuinats en ella.

## OLLES I PINYATES

El següent estri que cal analitzar és l'olla (vegeu fitxa 6). D'olles, en trobarem de molts tipus i formes, segons la funció i les possibilitats de la cuina. També s'han anat adaptant a l'evolució del tipus de foc: a terra amb tres peus o penjada sobre cuina terrissa, cuina econòmica, de gas, vitroceràmica o d'inducció. A pesar de totes les obvietats que l'envolten, es pot considerar l'origen de tots els altres estris per concepte tècnic. No debades, és el segon precepte en el rànquing de tot convent o monestir després de Déu: «Després de Déu, l'olla».





Greixera de peus de porc, Manuscrit Caules, 1750-1760.

© Francesc Solé Parellada

El nom genèric per designar tot recipient per coure al foc amb líquid, present des de temps prehistòrics, quan després d'haver passat del cru al cuit es passa del foc al pot, es va diversificant i dona lloc a tota una tipologia de recipients segons l'ús i el tipus de cocció. Un dels més interessants és la *pinjata*. Present en una recepta del *Manual de la cuinera menorquina* (pinjata d'arròs amb carn), la seva cocció requereix una olla bombada de coll estret, amb diferents exemples a Menorca. Tanmateix, el nom d'aquesta olla remet actualment al primer diumenge de Quaresma, al ball de la pinjata. La tradició de trencar l'olla plena de confits, caramels, lllaminadures o aigua en moltes festivitats mexicanes, sembla que fou portada pels missioners, tal vegada adaptant algun costum local. A Menorca, el joc de l'olla s'ha fet tradicionalment en els aniversaris dels fillets. Aquest ritual és també present a l'Amèrica Central on curiosament la recepta de pinjata d'arròs va viatjar a mitjans del XIX, especialment a Cuba i Nicaragua, on el plat continua sent motiu de celebració en tots els aniversaris. El ritual específic del ball de pinjata té uns altres continguts contraris a la doctrina catòlica. A Maó es van celebrar balls de pinjata, amb l'olla i la sorpresa, des de 1870 fins al cop d'estat de 1936. En trobam en la premsa històrica fins a 290 referències, a pesar de l'amenaça d'excomunió per part del bisbe i les restriccions en l'època de Primo de Rivera a aquest tipus de festes. Potser per aquest motiu no tenim constància de cap festa d'aquestes, com a extensió del carnaval, celebrada a Ciutadella.

## EL TIÀ, LA CASSOLA MENORQUINA

Analitzem ara la particularitat menorquina del tià (vegeu fitxa 3). Com ja va fer Joan Coromines (1980), aquí corregirem l'Alcover-Moll quan diu:

1. TIÀ m. || 1. Cassola || 1 (Men.); cast. cazuela. (La definició «espècie d'olla molt gran», donada com a menorquina en BDC, xx, 237, és falsa; el tià és exactament la *cassola* de Catalunya, la *greixonera* de Mallorca. [...])  
Etim.: del napolità *tiane* o del genovès *tian* (< gr. τήγανον), mat. sign. || 1.  
Probablement es tracta d'un mot introduït a Menorca i Sóller pels venedors italians de vaixella i atuells de cuina, freqüents en el segle XIX.

Ni la definició ni l'etimologia són correctes. Si bé un tià menorquí s'anomenaria cassola a Catalunya i greixonera a Mallorca, es tracta d'un tipus molt específic de cassola i de greixonera, lògicament molt ben adaptat a l'estil i les receptes de la cuina menorquina. Tot i així, per extensió impròpia, el terme tià ha acabat designant a Menorca tot tipus de cassola.

Caldria precisar en la definició la forma, amb base de contacte amb el foc de mida inferior al diàmetre total, la inclinació que això provoca i les anses que el diferencien del tià provençal genuí, que permeten també el moviment de sagnar tan típic. Una llarga llista de plats porten l'empremta

d'aquest atuell i no queden cuinats de la mateixa manera en una cassola de Breda. De fet, podem considerar-lo un atuell de cuina *determinant*, com ho és el wok en moltes cuines asiàtiques. Predisposa a un estil de cocció i viceversa. La seva concavitat predisposa a tot un estil de sofregir i de vida, així com a uns resultats concrets per a l'arròs de la terra o l'arròs de moro que es du al forn.

La primera referència escrita del terme tià a Menorca la podem datar amb precisió gràcies a dos dels manuscrits de cuina: l'*Art de la cuina* i el *Manuscrit Caules*. Mentre que en el primer no hi apareix ni una sola vegada, el segon ja n'és ple, la qual cosa és perfectament coherent amb l'etimologia provençal que proposa Coromines. A més de la coincidència amb l'ocupació francesa, algunes de les receptes que necessiten tià són clarament provençals, com la brandada i el bacallà precisament anomenat a la provençal. És comprensible que sigui així, ja que la procedència de la gran majoria de quadres dirigits i militars francesos era justament la Provença, i l'influx dels seus gustos o les simbiosis amb els seus cuiners que viatjaven amb ells eren molt fàcils perquè s'allotjaven a les cases dels maonesos. L'empremta ha perviscut fins i tot en trets característics de la parla de llevant. I en els receptaris menorquins posteriors hi veim també provençalismes com mustarda, culís, brandada, borrida o xalot (Vidal Seguí, 1819).

Retornem a l'etimologia d'origen de tià, segons el *Dictionnaire historique de la langue française* (Rey, 2016):

Les mots *tian* et *tajine* sont des emprunts du français, l'un à l'ancien provençal, l'autre au berbère, « issu[s] du grec ancien *têganon*, 'poêle à frire', 'plat en terre', mot technique sans étymologie connue ». Paul Peyre, linguiste et étymologiste provençal, met en exergue la racine commune de *tian*, mot d'origine provençale, avec *tajine*, mot d'origine berbère, désignant aussi le plat et le mets, avec une séquence consonantique *t / i-j / n* commune d'un côté et de l'autre de la Méditerranée. Le *tian* est à la fois un contenant, l'ustensile de cuisine, très utilisé dans le sud de la France, c'est-à-dire un simple plat à gratin en terre ou maintenant en terre vernissée et en couleur, et son contenu, c'est-à-dire, le plat à déguster. Il est devenu une spécialité de la cuisine provençale.

Tota aquesta explicació coincideix amb una de les hipòtesis inclosa en l'esmena de Joan Coromines (1980) a Alcover-Moll en l'entrada *teginat*:

La variant grega *τήγανον*, ha donat l'oc. ant. *tian* «écuelle, terrine» i el men. *tià* «greixonera: cassola de test per fer-hi sopes i altres menjars» (Ferrer Ginart, *Rond. Men.*, 227; AORBB III, 72): si a Menorca hi va arribar per colonitzadors provençals o per herència directa, deixem-ho enlaire, però no crec que hi vingui

d'un dialecte italià meridional, on el mot té forma massa diferent: *tiganu o tianu* (REW, 8613), deixant a benefici d'inventari l'afirmació de Moll (sempre italòman i horroritzat per la taràntula mossàrab) que el mot hi hauria estat portat «pels venedors ambulants napolitans que anaven sovint [?], en el s. XIX, a vendre menuderies per les ciutats i pobles de Menorca» (Misc. Alcover, p. 420).

A part dels comentaris sarcàstics de Coromines, en destacam l'interrogant després de «sovint». Certament, no hi ha hagut manera de confirmar aquesta afirmació amb fonts històriques. En canvi, els intercanvis amb ceramistes provençals estan verificats per les afirmacions de Lindemann (1786). Per tant, partint de la certesa provençal de l'origen, analitzem ara com era el tià i com s'ha menorquinitzat. Tenia forma cònica amb base plana per donar-li estabilitat. Servia originalment per rentar verdures, fer la bugada o tractar altres aliments. No tenia les orelles actuals perquè ja es podia agafar per les vores gruixades, de manera que això és una adaptació a la cuina de Menorca, fruit del seu mestissatge amb una cassola catalana i que té una funció clara: saccar els guisats sense remenar ni trencar la vianda. Si ens atenem als usos explicats fins ara, a Menorca estariem parlant de l'antic gibrell o llibrell. Tanmateix, es tractava d'un estri per a tot ús que passa a ús culinari. L'altre punt interessant és la seva resistència. Quan van començar a ser fabricats a les Illes, especialment a Pòrtol, va aparèixer la versió del *tià cordat* per evitar que es trenqués amb facilitat, fet que no es produïa amb la ceràmica provençal. La seva progressiva incorporació com a cassola de cuina es va produir inicialment per la cocció, totes juntes, de les verdures d'estivada quan n'hi havia excés. Plat d'aroma proustià, té la important particularitat



Caldera de llagosta en un tià.

© Joan Mercadal Arguimbau



del seu efecte culinari de retenir la calor, mesclar els sabors i alliberar els suc. Així, la paradoxa és que una caldera de llagosta és més bona en un tià que en una caldera. Però això cal fer-ho en terra. A la mar, per poc oratge que hi hagi, la trencadissa és probable.

L'altre punt important és la cocció al forn aprofitant la calor residual de la cocció del pa, com a mesura econòmica, però també gastronòmica. Aquest és un punt clau en la història de la cuina menorquina i mediterrània. L'aprofitament d'aquesta calor residual forma part de tota una família de plats i de l'etimologia d'estris i receptes. Després de l'imprescindible pa, es couen les panades i les panaderes. Antigament al forn públic per als que no en tenien a casa, i més tard al forn del poble com especifiquen les antigues disposicions del mostassaf del segle XVIII i recorda la memòria popular (Veny i Massip, 2011). De fet, fins fa ben poc encara era possible fer-ho a Sant Climent. Portar un perol al forn costava dos cèntims, mentre que les plaques amb crespells i formatjades es pagaven amb una peça del que es portés, exactament el mateix sistema estipulat pel mostassaf: a peça per placa (Veny i Massip, 2011).

Aquest mètode de cocció ens remet directament a la cocció *en panadera*, que és la seva definició exacta. Evidentment, una panadera no és mai un estri concret: al llarg de la història se n'han emprats molts de diferents: cassoles al segle XV, panades al XVII, greixeres al XVIII, tians a principis del XIX, llaunes a finals del XIX, perols a principis del XX i, finalment, amb estris de forma ovalada o rectangular i amb el seu significat original perdut, palanganes (o pronunciat *palanganes*), perols o greixeres, a finals del XX, algunes de pírex en tost de terra. Sigui com sigui, el nexa comú del concepte *es dinar as forn* es manté viu, a pesar que actualment una panadera ja no necessita passar pel caliu del forn ni de la cuina econòmica. Malauradament, l'hegemonia de l'arròs a la valenciana ha fet perdre el patrimoni d'arrossos menorquins cuits així.

Amb això podem aclarir la lògica confusió de Pere Ballester quan intenta d'escatir les diferències entre panadera i caldera. En un moment de transició del nomenclàtor culinari, considera que les panaderes necessiten sofregit previ, mentre que les calderes no. A pesar de dubtar: «una panadera con visos de caldera», no va errar. Efectivament, les panaderes necessitaven un sofregit previ, perquè durant les llargues hores que es duïen al forn, públic o comercial, desapareixien del control de la cuinera. El toc personal ja havia d'estar inclòs en l'estri passejat fins al forn (com s'anomenava l'arròs, *arròs passejat*). El què no era preceptiu, en cap cas i ni en temps de Ballester, és que duguessin patates, com es creu ara. Això és una introducció recent ben curiosa per a la qual no tenim més explicació que el fet que era més pràctic afegir les patates, de llarga cocció a Menorca, en guisats lents al caliu *en panadera* que no en bulls ràpids com en les calderes. Finalment, per costum, sembla que panadera ha acabat designant un aguiat amb patates.

Cal remarcar també que, a Menorca, la generalització del tià com a objecte per a tot ús el fa aparèixer fins i tot en la recepta més antiga (de cuina, no per a usos mèdics) de salsa maonesa

(Cauls, 1750-1760). Té força lògica si en volem fer més quantitat de la mida habitual i que sigui més pràctic de batre-la. El morter ja no és necessari si no du all ni cal extreure'n les essències que fan d'emulsionant en l'allioli. La funció d'aquest atuell universal quedarà per a picades d'espècies, salses i matxucats, imprescindibles tant a la cuina com en la medicina. No en va és el símbol dels apotecaris.

## PAELLES I ESCUDELLES

Un esment especial es mereix la consolidació de la paella, a Menorca, com a estri més conegut que dona nom a un plat i que, per una malentesa uniformització turística de l'oferta gastronòmica dels anys seixanta del segle passat, ha desplaçat les formes pròpies de cocció (al forn, en tià, en pilau, greixera o pinyata) (Fàbrega, 2019). Resulta curiós els pocs anys de diferència entre la primera referència escrita del plat paella a València (1843) i a Menorca (1862). En el cas de l'illa, ho sabem per una llarga i divertida narració de l'expedició organitzada a la muntanya del Toro i que durà dos dies per tal de menjar una paella al cim: «Prèvio el beneplácito del señor Gobernador militar, que al instante accedió gustoso á nuestros deseos; se organizó la expedición, cuyo objeto era comer una *paella* sobre el monte citado. Con el fin de llevar á cabo nuestro pensamiento, nos reunimos...». (*El Diario de Menorca*, 4/7/1862). Fins i tot coneixem el nom dels dos mestres paellers: Gamboa i Marbeuf. Destaca el fet que la paella està concebuda com a festa per a una anada a vega multitudinària, així com, atès que no hi ha aclariments pel lector, es dona per suposat que aquests ja sabien aleshores en què consistia una paella. Com és lògic, fins al boom metal·lúrgic de mitjan segle XIX, no era possible la popularització de l'estri de ferro, fins aleshores restringit als més rics. Això li donava, a més, una aura de poder perfectament descrita en el manuscrit àrab *Al-Arballi* (1414), dins l'apartat *al-Awani allati yutbaju fi-há*, que respecte al ferro diu que «cuinar-hi és bo, i els qui mengen en ells habitualment la seva excitació sexual és forta, i s'enforteixen tots els seus òrgans» (Díaz García, 2000).

Per acabar la panoràmica de l'ormeig culinari menorquí, un apunt breu per a alguns plats emprats, ja que també tenen efecte sobre la cuina. L'*escudella* és el plat de preferència per menjar brou, guisats sucosos o sopa, al mateix temps que una mesura molt important de cuina. A diferència de Catalunya, a Menorca no s'ha produït la metonímia d'acabar donant nom a la recepta, pel líquid que hi havia cada dia a dins. Aquesta monotonia culinària és font d'un genial monòleg de Santiago Rossinyol on imagina un escudellòmetre futurista per abastir Barcelona de l'imprescindible líquid. A Menorca es continua dient brou i bullit com d'antic i, per contra, dona nom a una peça de vaixela: el *plat de bullit*. Altres plats interessants són el *plat de foc o negre* (refractari per cocció directa d'alguns plats, com ous en mirall o pedaços i llenguados entre dos plats), el *plat d'olives*, el *plat fruiter*, la *ponxera* per beure punys d'ous, sengri o grog (de l'almirall Grog), la *xicra* de xocolata, la *tassa de gin* del segle XVIII, el *plat fondo*, el *plat pla* i el meravellós *plat de peix* d'època talaiòtica.



## CONCLUSIÓ

Tant els objectes presents en una cuina com la seva terminologia evolucionen en paral·lel amb la pròpia tècnica culinària. Gràcies a pensar en la fabricació d'un estri per a un ús concret, és a dir, a dissenyar, s'obren noves possibilitats de cocció i preparació per fer els productes més mengívols. La forma i el material són prou importants com perquè el recipient acabi donant nom al contingut. En direcció contrària, les receptes tradicionals acaben generant una ceràmica característica. En el cas de la cuina menorquina, el tià, el morter, la greixera, l'olla amb tapadora i la caldera són cinc d'aquests estris determinants per entendre-la.



Maonesa.

© *Divina Xauxa*

19 OBJECTES  
DE L'ORMEIG  
CULINARI  
MENORQUÍ  
I ALGUNES  
RECEPTES  
ASSOCIADES

MONTSERRAT ANGLADA FONTESTAD

PEP PELFORT SOLA

OCTAVIO PONS MACHADO

# MOTLOS I SEGELLS



## 1. MOTLOS I SEGELLS

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Conjunt de vuit objectes circulars fets de llauna de diferents mides i alçàries. El cos és buit a l'interior i la part superior està motlurada. Aquests motlos serveixen per donar la forma al recipient de les formatjades.

Peça circular de fusta que en una cara porta gravats uns inicials i uns elements decoratius formats per punts i motius florals. Aquest segell serveix per confeccionar la tapadora de la formatjada.

Dos segells decoratius formats per un mànec motlurat de fusta acabat en els seus dos extrems amb uns discs que porten gravats motius florals. Aquests segells serveixen per decorar les tapadores de les formatjades.

### DADES TÈCNIQUES

Material: Llauna i fusta

Mides:

Motlles: Diàmetre màxim 10,5 cm ; diàmetre mínim 5 cm ; altura màxima 4,3 cm, altura mínima 3,5 cm

Segell amb inicials: diàmetre 12,5 cm, gruix 0,7 cm

Segells decoratius: Llargària màxima 12 cm; llargària mínima 11,5 cm; diàmetre màxim 2,5 cm; diàmetre mínim 2 cm.

Procedència: Menorca

Cronologia: 1950-2000

Col·lecció: Rosa Rotger Triay

## FORMATJADA DE BE

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La formatjada és un pastís de pasta de farina i seu, en forma de cassoleta, tapada, farcida i cuita al forn. Antigament es feien de be o d'anguila. Ara també se'n fan amb carn de porc, conill o pollastre. La finalitat és conservar en bon estat els aliments del farcit interior durant un període llarg de temps. Són un menjar típic de Pasqua, sobretot les formatjades de be.

El terme formatjada deriva de la paraula llatina *formaticus* que significa forma o motlle. Segons el tipus de farcit poden rebre diferents noms segons la població de l'illa: les formatjades amb formatge de la part de ponent, són flaons a llevant.

La primera recepta conservada d'un menjar empanat es troba escrita en unes tauletes babilònies de fa quasi quatre mil anys. Semblants a les panades de Mallorca i Sardenya, se n'ha cercat

un possible origen comú durant la prehistòria. L'altra hipòtesi és que l'origen de panades i formatjades fos més recent i relacionat amb el món jueu. Del 1260, es conserva un document en què «dos senyors de Millàs (Rosselló) es comprometeren a coure gratuïtament en llur forn formatjades, panades i flaons». Hi ha constància d'elaboració de formatjades per Pasqua al convent de Santa Clara de Ciutadella des de 1653. Les emigracions menorquines deixaren constància d'aquesta tradició a la Florida.

## INGREDIENTS

(per a 15 unitats)

### Pasta:

500 g de farina de blat

200 g de seu de porc

150 ml d'aigua

20 g de llevat de forner

1 vermell d'ou (per pintar-les)

motlos de 14 cm i 8 cm

### Farcit:

600 g de carn de be; braç o cuixa, desossat i a trossets

100 g de sobrassada vella; 2 bocins per formatjada

safrà

sal

pebre negre

oli d'oliva

## PREPARACIÓ

### Pasta:

– Desfer el llevat en aigua teba.

– Posar la farina en un ribell, fer-hi un forat al mig i afegir-hi el seu.

– Pastar a consciència afegint-hi l'aigua del llevat primer i després la resta.

– Fer-ne una bolla, cobrir-la amb un pedaç i deixar que tovi fins que dobli el volum.

– Fer pastons de la mida d'un ou de gallina i d'altres una mica més petits.

– Aplanar els pastons amb l'allisador, tallar els grans amb el motlo de 14 cm i els petits amb el de 8 cm.

– (Si no es preparen en equip, s'han de fer d'una en una perquè no s'assequi la pasta)

### Farcit:

– Salpebrar la carn de be tallada a daus de 2 cm.

– Mesclar-la amb el safrà i l'oli d'oliva.

– Posar 5 trosos de carn i un de sobrassada al disc gran disposat en el motlo.

– Cobrir-lo amb el disc petit i segellar-los formant retortes amb els dits polze i índex.

– Punxar la tapadora amb una forquilla perquè pugui sortir el fum de formatjada.

– Pintar-les amb el vermell d'ou.

– Coure-les 25 minuts al forn a 160°C.

– Menjar-les fredes. Es conserven almenys cinc dies per l'efecte hermètic.

### Variants:

Hi ha una variant per cada casa. Es pot substituir la meitat del seu de porc de la pasta per oli d'oliva, fer-les amb sobrassada tendra o afegir-hi xulla.

### Receptari o manuscrit original:

«Un pastis de carn picada de moltó». *Art de la cuina*, 1731-1734. Francesc Roger.

### Bibliografia:

Alcover i Moll, 1978; Beeson, 2008; Bottéro, 2005; Lluís Salvador d'Àustria, 1999; Matta, 2019; Pelfort, 2014; Perra, 2019; Rasico, 1987; Roger, 1993, 2020



# FORMATGERA



## 2. FORMATGERA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Estri modelat sense torn, fet amb fang amb abundant desgreixant càlcic. El cos té forma de petit tonell irregular i presenta tot un seguit d'orificis, realitzats per pressió amb un bastonet sobre el fang fresc, que permeten la sortida del serigot en el procés d'elaboració del formatge. La base és plana, la qual cosa permet que la peça sigui correctament i no trabuqui; mentre que la vora, més estreta que la base, té el llavi lleugerament arrodonit.

Aquests objectes s'han vinculat al processament de productes làctics, concretament a la fabricació del formatge. Aquesta funció queda ben palesa gràcies a anàlisis fetes a les parets d'algunes peces, on s'han detectat restes de greixos làctics. Altres possibles usos relacionats amb l'alimentació són el filtratge de la mel o l'elaboració de cervesa.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 68666

Material: Fang

Mides: alçària 14 cm, diàmetre vora 11 cm, diàmetre base 12,5 cm

Procedència: Trepucó, Maó

Cronologia: 300-200 aC

Col·lecció: Museu de Menorca

## FORMATGE, LLET ESPESSA, BROSSAT, MANTEGA DE LA TERRA I MANTEGA ANGLESA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

Tot i que la domesticació de l'ovella es produeix al Pròxim Orient en el vuitè mil·lenni aC, la primera evidència d'elaboració de formatge s'ha documentat a Kuiavia (regió de la Polònia actual) en el sisè mil·lenni aC. La producció làctia durant el neolític va afavorir l'aparició de productes derivats de la llet com mantegues, iogurts i formatges, una manera de conservar la llet a través de la fermentació.

A Menorca fins al segle XIX el formatge es feia amb llet de bena, tot i que a vegades es mesclava amb altres, com la de vaca o cabra. Per a la fermentació del quall tradicional s'empraven les herbes de formatjar: estams blaus de la flor de la carxofera borda (*Cynara cardunculus*), el card gallofer (*Sylibum marianum*) o la mateixa carxofera (*Cynara scolymus*). El serigot, un subproducte líquid de la llet, es pot coure per obtenir llet espessa i brossat. En aquest procés

també es produeix la mantega de la terra, una elaboració tradicional que es cou per millorar-ne la conservació. Està elaborada igual que l'antic *zubd* nassarita i és molt similar al *gbee*, una mena de mantega clarificada. En el segle XVIII s'introdueix la mantega anglesa, elaborada en fred. Amb el descens del comerç de llana al segle XIX, comença a predominar el formatge de vaca.

## INGREDIENTS

(elaboració pensada per a 1 kg de formatge)

10 l de llet crua de bena, vaca o cabra

herbes de formatjar

salmorro

## PREPARACIONS

### Formatge

- Deixar reposar les herbes de formatjar amb aigua calenta una hora o en aigua freda tota la nit.
- Picar-les en un morter de llenya amb una mà de morter.
- Colar la llet amb un drap blanc sense deixar refredar i reservar-la en una alfàbia al costat de la foganya.
- Escórrer-la el suc de les herbes amb un drap dins la llet teba.
- Remenar-ho i deixar que reposi 30-45 min.
- Rompre la colada o busquereta amb un garrot.
- Agafar la quantitat de llet colada desitjada amb el fogasser.
- Escórrer al cavall de formatjar.
- Col·locar la fogassa a la premsa de formatjar.
- Disposar-la al salmorro 12 hores per cada cara (salera sencera) o 6 hores (mitja salera)
- Assecar-la i col·locar-la en canyissos perquè s'oregi el temps necessari segons el tipus de formatge.
- Rentar-la amb xerigot cada 3 dies.

### Llet espessa

- Afegir sal i quall al xerigot.
- Coure el xerigot en una caldera durant una hora i retirar-ho del foc si vol bullir.

### Brossat

- Escórrer els grumolls de xerigot cuit amb un triador.
- Triar els pocs que hi quedin per obtenir el rai.

### Mantega de la terra

- Posar el brossat en un cubellet.

- Batre'l amb els peus ben nets.
- Rentar-lo amb un parell d'aigües i escórrer bé.
- Coure-ho en una caldera remenant sovint del fons perquè no s'aferrí.
- Treure-ho quan hagi llevat dues vegades i escórrer per guardar a l'ancolla.

### Mantega anglesa

- Col·locar-la en una olla de fer mantega i tapar.
- Mantenir-la tota la nit en aigua fresca o 4 hores amb neu.
- Escórrer el líquid pel forat de baix.
- Una vegada solidificada es forma una bolla.
- Conservar-la en un lloc fresc i en un envàs hermètic.

### Variants:

El formatge pot ser fresc (3 dies), tendre (21 dies), semicurat (60 dies de curació) o curat (100-180 dies de curació). Segons el tipus de llet varia el rendiment, però també la sostenibilitat: Per 10 litres de llet de vaca vermella autòctona s'obté de mitjana 1 kg de formatge i es provoca una petjada de carboni de 10,48 grams/litre. En canvi, amb la vaca frisona s'obtenen 300 grams de formatge amb petjada de 34,79 grams/litre.

La mantega de la terra es pot tenir un dia en salmorro per elaborar la mantega salada.

### Receptari o manuscrit original:

«Modo de fer el formatge i mantega a Maó», 1800. Anònim (inèdit).

### Bibliografia:

Camps, 1997; Coll, 2014; Caules, 1750-1760; Díez Palet et al., 2015; Flandrin i Montanari, 2004; *Modo de fer el formatge i mantega a Maó*, 1800; Plantalamor, 2005; Vidal i Seguí, 1819



# TIÀ

## 3. TIÀ

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Recipient de cos troncocònic amb una carena marcada. La vora és arrodonida i lleugerament sortint, i presenta un aplic al llavi per poder-hi encaixar una tapadora. La base és arrodonida. Com és característic en aquests tipus d'objectes, presenta un diàmetre més gran a la vora que a la base. A la part superior del cos, sota la vora, presenta dues anes horitzontals semicirculars que serveixen per sacsejar-lo. La part superior de la vora i les parets interiors duen un vidriat de plom de color mel fosc. El tià està cordat per tal d'evitar que es trenqui amb facilitat.

El tià de terra és un objecte molt emprat dins la cuina menorquina i és la base de la confecció de moltes receptes com l'oliaigua, la caldera de llagosta o l'arròs de la terra.

Aquest estri de cuina és conegut a Catalunya com *cassola* i a Mallorca com *greixonera*. El terme tià prové de la llengua provençal i possiblement va ser adoptat a Menorca en el segle XVIII.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 79920

Material: Fang

Mides: alçària 12,5 cm, diàmetre vora 40 cm, diàmetre base 15 cm, amplària màxima 46 cm

Procedència: Menorca

Cronologia: 1975-1980

Col·lecció: Rosa Maria Fontestad Vicent, Museu de Menorca

## OLIAIGUA AMB FIGUES

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

Les sopes amb pa ens acompanyen des que, en el neolític, els cereals es convertiren en la base de la dieta humana, i una manera de consumir-los era en forma de sopes. De fet, les sopes són per definició pa remullat, i cada cultura té la seva pròpia.

A Menorca la sopa per excel·lència és l'oliaigua, d'una senzillesa exquisida; una sopa de tomàtiga, pebre, ceba i all que se serveix amb llesques de pa, tot i que hi ha algunes variants. L'oliaigua era el berenar de la pagesia, però actualment es menja com a primer plat. Un dels secrets de la recepta és que no ha de bullir, a fi de mantenir intactes les propietats dels productes. L'altre secret és que s'harmonitza amb la dolçor de les figues.

En el segle XVIII, Lindemann se sorprenia de la gran quantitat d'oliaigua que es consumia a Menorca. Joan Ramis i Ramis pensava que menjar-ne massa provocava una malaltia anomenada escròfula. A l'*Art de la cuina* apareixen dues receptes d'oliaigua: broix i amb col. Des d'Alger



fins a la Florida, les emigrants menorquines n'han preservat la recepta. La dita «Tranquil·litat i oliaigua» defineix tota una manera de menjar i de viure.

#### INGREDIENTS

(per a 4 persones)

1 kg de tomàtic madur d'estivada

250 g de tomàtic de ramellet

1 ceba grossa

1 pebre verd

4 g d'all sec

1 branca de julivert

60 ml d'oli d'oliva

1 l d'aigua

sal

llesques de pa sec

12 figues de cristià; les diferents varietats permeten cobrir des de juny a novembre

#### Preparació

- Tallar la ceba en juliana gruixada, els alls a làmines i el pebre verd i el tomàtic en trossos regulars.
- Rosar la ceba i l'all en un tià a foc lent fins que confitin, però sense daurar-los.
- Afegir-hi el pebre verd.
- Afegir-hi el tomàtic, el julivert i salar-ho.
- Coure-ho molt a poc a poc, com a mínim 30 minuts.
- Abocar-hi rajolins d'aigua mentre cou perquè no reengui.
- Afegir-hi l'aigua quan el tomàtic faci olor de cuit.
- Escalfar-ho a foc lent evitant que bulli.
- Servir les sopes de pa al plat i abocar-hi l'oliaigua per damunt.

#### Variants:

Hi ha moltes variants per a l'oliaigua. Es pot fer sense julivert, sense ceba, amb col, amb ou, amb ou de guàtlera, amb pegellides, amb escopinyes, broix, amb espàrrecs; oliaigua de fura, amb cebes porreres, amb créixens, amb porradells, amb mantega; oliaigua fred o oliaigua cru (semblant al gaspatxo), amb pinxes, cornets, etc. Es menja alternant les cullerades d'oliaigua amb les figues, meló, patates fregides, meló de marina o sardines.

#### Receptari o manuscrit original:

«Oliaygua». *Resumen topográfico e histórico de Menorca*, 1787. Joan Ramis i Ramis.

#### Bibliografia:

Armstrong, 1756; Borràs i Borràs, 1998; Cleghorn, 1751; Duran et al., 1987; Lindemann, 1786, 2020; Marfany, 2002; Moll, 2003; Ramis i Ramis, 1989





# MORTER

## 4. MORTER

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Recipient amb la vora motlurada i el cos lleugerament globular que presenta tres motlures verticals amb digitacions a manera de decoració. La base del morter està incompleta. La paret interior i part de l'exterior de la vora estan cobertes per un vidriat de plom verdós.

Estri de cuina emprat per triturar i lligar diferents tipus d'aliments i convertir-los en pasta, en el cas d'herbes; en picades, en el cas de fruits secs, o en salses com l'allioli o la maonesa.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 1/2014/114

Material: Fang

Mides: alçària 7,8 cm, diàmetre vora 11 cm, diàmetre base 6,8 cm

Procedència: Port de Maó

Cronologia: 1600-1800

Col·lecció: Museu de Menorca

## SALSA MAONESA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La maonesa és una emulsió d'oli d'oliva, vermell d'ou, sal i un àcid, que pot ser llimona o vinagre. Aquesta mateixa composició s'havia emprat des de temps de l'imperi bizantí per a usos mèdics i veterinaris. A la cuina, les primeres referències escrites es troben a Menorca amb diferents denominacions: salsa d'ou, salsa de peix crua i *aioli bo*.

Arran de la conquesta de Menorca pel duc de Richelieu el 1756, la maonesa es va exportar a la cuina francesa. Es va fer molt coneguda a França gràcies a Madame de Pompadour, que la va servir per primera vegada en un banquet, i al duc de Richelieu, que la va donar a conèixer a Versalles. El cuiner francès Carême va crear una nova variant introduint-hi la mostassa. L'immigrant alemany Hellmann's la va comercialitzar per primera vegada a Nova York.

A principis del s. XIX, per un error d'impremta, es va convertir en *mayonnaise* i va perdre el nom original. Actualment és una de les salses més internacionals i es coneix amb multitud de noms. Es considera la mare de les salses fredes, ja que serveix de base a moltes altres que en deriven, com la salsa tàrtara. L'autèntica maonesa poc té a veure amb la *maionesa* que es ven als supermercats, en les quals s'han introduït diferents tipus d'oli, ou sencer i ingredients estabilitzadors. La seva versió industrial és la més consumida al món.

## INGREDIENTS

1 vermell d'ou  
oli oliva verge extra  
sal fina marina  
suc de llimona o vinagre

## PREPARACIÓ

- Disposar el vermell d'ou i la sal dins el morter.
- Afegir-hi el suc de llimona.
- Remenar-ho suaument sense parar i afegir-hi l'oli, gota a gota al principi, per passar a un filet a mesura que comenci a emulsionar, moment en què el so canvia. Admet l'oli que vulguem fins a aconseguir la quantitat i textura desitjades.

### Variants:

El mateix procés es pot fer en un plat o tà amb una forquilla, si és poca quantitat, o amb varetes si se'n vol fer molta, com ho feien antigament si no disposaven de morter.

Moltes àvies hi afegeixen la llimona al final. L'àcid serveix per blanquejar, per estabilitzar i per protegir de la salmonel·la. També es pot preparar amb una batedora elèctrica, tot i que la maonesa perdrà el color a causa de la velocitat de la batuda.

### Receptari o manuscrit original:

«Salsa de peix crua». *Manuscrit Caules*, 1750-1760. Joana Caules.

### Bibliografia:

Caules, 1750-1760; Domínguez et al., 2018; Martín Fernández i Inglese Carreras, 2016; Paulus i Adams, 1844; Pelfort, 2014a, 2015a, 2017a, 2019b



# GREIXERA

## 5. GREIXERA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Peça de cuina de factura popular i de probable fabricació mallorquina. Té la base plana, les parets rectes i un bec en un dels costats més curts. Presenta un acabat envernissat amb òxid de plom marró a l'interior i a la part superior externa.

La funció primigènia de la greixera és decantar i recollir el greix que es produeix quan es cou la carn de bè, de bou o de porc. Aquests recipients tenien forma circular, amb una certa fondària, i presenten un broc per on raja el greix. Amb el pas del temps i la millora de la cocció als forns apareix la greixera rectangular, de fons pla i poca alçada, que és emprada per recollir el grevi dels rostits i permet donar un acabat de cocció al forn en forma de crosta.

A partir del segle XIX, amb la generalització de l'ús d'estris de metall a les cuines, apareixen els perols i les palanganes, que substitueixen les antigues greixeres de terrissa.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: C/Mir C/114

Material: Fang

Mides: llargària màxima 31,1 cm; amplada 12,9 cm, alçada 5,3 cm

Procedència: Carrer des Mirador, 28. Ciutadella

Cronologia: 1600-1650

Col·lecció: Museu Municipal de Ciutadella

## GREIXERA DE PEUS DE PORC

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La utilització del terme greixera per donar nom a algunes receptes fetes amb aquest recipient apareix al segle XVIII, coincidint amb la seva popularització com a estri per cuinar. La recepta de greixera amb peus de porc, o greixera de peu, ja apareix als manuscrits més antics. Els ingredients i la preparació es mantenen invariables al llarg del temps, com es demostra en els receptaris de cuina menorquina.

En els més antics, l'all s'incorporava emulsionat dins un allioli que s'hi afegia. La recepta inclou formatge tendre, tot coincidint amb l'època de l'any en la qual hi ha les primeres pastures fresques amb què es produeix llet de bona qualitat. La greixera de peus de porc, des de sempre, s'harmonitza amb el dolç, especialment amb els crespells, i es pot menjar freda o calenta.

És costum de menjar-ne durant els Darrers Dies, abans del dejuni i l'abstinència de la Quaresma, i està íntimament vinculada a les porquejades que tenen lloc durant l'hivern. Cada família

matava un o com a molt dos animals, la qual cosa representa quatre peus per llar. Picolats i cuits suposen la millor manera de compartir-los.

Aquest plat, junt amb altres greixeres dolces, com les de monyaco o de brossat, són les úniques que han mantingut la denominació antiga. Altres receptes que es feien antigament en greixera han acabat adoptant el nom del nou estri on es cuinen com el perol, la caldera o la palangana; o del tipus de preparació, com ara el púding.

«Qui amb greixera cou, amb poc menjar en té prou».

#### INGREDIENTS

500 g de formatge tendre de mitja salera

4 peus de porc

seu de porc

4 ous

1 g d'all sec

sal

100 g de pa

200 g de llet

#### PREPARACIÓ

- Reservar els peus de porc en sal.
- Posar els peus de porc salats en remull entre 12 i 24 hores.
- Bullir els peus de porc fins que siguin tendres, aproximadament 1/2 hora.
- Desossar els peus.
- Ratllar el formatge tendre.
- Remullar el pa amb la llet.
- Picar l'all molt petit i barrejar-lo amb els ous batuts.
- Afegir-hi el formatge, els peus i el pa remullat.
- Remenar-ho molt bé i rectificar de sal.
- Untar la greixera amb seu.
- Disposar la mescla dins la greixera.
- Coure al forn a 180°C, entre 20-25 minuts, fins que faci crosta.

Variants:

S'hi poden afegir daus de xulla magra. A l'*Art de la Cuina* i al *Manuscrit Caules*, hi afegeixen allioli. També es pot untar la greixera amb mantega de la terra o afegir-hi formatge vell o pa ratllat i prescindir de la llet i el pa. Es pot coure en forma de bolla que, un cop cuita, s'aplana.

Receptari o manuscrit original:

«Altra greixera de cap i peus de tocino». *Art de la cuina*, 1731-1734. Francesc Roger.

Bibliografia:

Ballester, 1923; Camps, 1999, 2000; Caules, 1750-1760; Desel i León, 2018; Gual, 1997-1998; Pelfort, 2021; Roger, 1993, 2020; Rotger Triay, 2014a; Vidal i Seguí, 1819, 1821, 1832





# OLLA

## 6. OLLA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Atuell de cos globular i base arrodonida. La vora és triangular i oberta a l'exterior, amb el llavi motlurat i aplicat, fet que permetria encaixar-hi una tapadora. En un dels extrems de la vora presenta un broc que permetria abocar els líquids que conté. La peça presenta tres petites anses verticals colzades de secció acanalada, que neixen davall la vora i moren al començament del cos. Presenta una decoració formada per dues línies incises paral·leles situades just al punt on moren les anses sobre el cos. La part exterior de la vora i les parets interiors de la peça porten un vidriat de plom de color verd. El terç inferior del cos de la peça presenta una mascara que ens mostra que aquesta peça ha sofert l'acció del foc. La funció d'aquesta peça és coure i bullir els aliments amb aigua, o altres líquids.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 03337

Material: Fang

Mides: alçària 25 cm, diàmetre de la vora 28,5 cm

Procedència: Convent de Jesús, Museu de Menorca, Maó

Cronologia: 1680-1720

Col·lecció: Museu de Menorca

## GREVI

### HISTÒRIA DE LA RECEPТА

De l'anglès *gravy*, fa referència a una mena de salsa similar a la britànica que es fa amb els sucus concentrats de diversos productes rostits. A Menorca encara s'empra molt com a condiment. En els manuscrits menorquins de mitjan segle XVIII ja apareix l'ús del grevi per condimentar els plats. La primera recepta de grevi la trobam escrita a *El manual de la cuinera menorquina*, de 1819, on rep diverses denominacions successives: *substància* (en català), *culís* (en occità) i *grevit* (en anglès). En alguns manuscrits anteriors al XVIII ja es documenta l'ús de grevi de píquels, anfós i altres productes cuits als forn. En qualsevol cas, es tracta d'una reducció de la substància essencial d'un producte a partir de la reacció de Maillard; és a dir, la caramel·lització dels aliments, i que serveix per enaltir el gust d'un altre guisat. Seria la màxima expressió del sabor umami.

A la Gran Bretanya es va popularitzar a partir de 1874, quan l'escocec John Lawson Johnston va patentar la «carn de vaca fluïda», tot i que inicialment aquest condiment hauria servit per

satisfer el gust de les tropes de Napoleó III. El grevi és molt popular a la Gran Bretanya, per la qual cosa actualment existeixen moltes marques comercials que la comercialitzen. En cuina professional aquesta reducció s'ha utilitzat habitualment i s'anomena *glace de viande*.

#### INGREDIENTS

1 l de brou de carn  
400 g de xulla en tallades  
300 g de ceba en tallades  
500 g de carn de vedella vermella menorquina en tallades primes  
2 kg de peus de vedella vermella menorquina

#### PREPARACIÓ

- Posar la xulla, la ceba, els peus i les tallades primes de vedella en una olla.
- Deixar que suïn tots els ingredients a foc molt lent fins que s'aferrin, que serà quan siguin cuits.
- Afegir-hi el brou per desglàçar.
- Bullir entre 6 i 8 hores per reduir el brou.
- Escumar de forma persistent.
- Colar-lo i reduir-lo a foc molt suau fins aconseguir una aspecte brillant.

#### Variants:

En cuina professional, daurar-lo al forn. També es pot desglàçar amb vi, i la bressa pot dur les mateixes verdures del brou.

#### Receptari o manuscrit original:

«Substància, culís o grevit». *Manual de la cuinera menorquina*, 1819. Joan Vidal i Seguí.

#### Bibliografia:

Olives Riudavets, 1994; Pelfort, 2018; Rabassó i Aneiros, 1970; Rita et al., 1988; Vidal i Seguí, 1819

# CALDERA



## 7. CALDERA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Recipient d'aram de cos troncocònic amb la vora girada a l'exterior i la base lleugerament arrodonida. Just davall de la vora presenta dues grans anses trapezoidals col·locades horitzontalment.

La seva funció és escalfar o bullir aigua, coure carn o fondre alguna substància per ebullició. És un objecte imprescindible en les porquejades, en l'elaboració del formatge o dels arrops i en els treballs de sucreria.

### DADES TÈCNIQUES

Material: Aram

Mides: Diàmetre boca 43,5 cm; altura 29 cm

Procedència: Espanya

Cronologia: Segle XX

Col·lecció: Pastisseria Moll, Ciutadella

## CALDERA DE BARCA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

Aquest plat mariner, típic dels pescadors, es troba arreu de la Mediterrània en diferents variants. A la Grècia clàssica el peix era molt valorat i consumit, i és on es documenten les primeres referències escrites d'una elaboració semblant. En les fonts clàssiques es parla de l'*hepsetós*, un bullit de peix en cassola a base de peixos petits amb molta espina. A Menorca, en el segle XIX, es reservaven els cabots com a morralla per a aquest tipus d'elaboracions.

La caldera de barca apareix amb aquest nom per primera vegada a l'*Art de la cuina*, referint-se a la manera de coure el peix a l'estil dels pescadors des Castell. L'espècie escollida en aquesta recepta és el déntol. No apareixen més referències de la recepta fins que Pere Ballester la publica com a «plat de barca». Per altra banda, no és un plat que aparegui en els receptaris burgesos.

La caldera feta amb llagosta es va començar a posar de moda a finals del segle XIX, especialment a Fornells, tal com es documenta en la premsa de l'època. Durant els anys vint del segle passat ja apareix escrit «la clàssica caldera de llagosta de Fornells». En la dècada de 1960 es va començar a baratar el nom i passa a denominar-se caldereta de llagosta, emulant la denominació de la caldereta asturiana.

## INGREDIENTS

1 kg de peix variat, preferentment cap-roig, anfós, déntol, serrans, morena, congre, pagell  
1 ceba grossa  
2 tomàtics madurs  
6 alls  
1 branca de julivert  
60 ml d'oli d'oliva  
1 pebre vermell  
1 l d'aigua  
llesques de pa  
sal

## PREPARACIÓ

- Netejar el peix amb aigua de la mar.
- Tallar-lo a rodanxes gruixades i salpebrar-lo.
- Tallar la ceba en juliana grossa, el pebre a trossos i l'all en làmines.
- Posar en una caldera l'oli i tots els ingredients en cru.
- Coure-ho a foc viu (si és possible, amb foc de llenya).
- Torrar el pa al mateix foc.
- Deixar-ho reposar almanco 2 hores.
- Servir sempre en la mateixa caldera.
- Emprar torrades de pa com a plat, que també s'han de menjar.

### Variants:

S'hi pot afegir un toc picant de pebre de banyeta. Si es prepara un sofrit previ, aleshores parlaríem d'una altra elaboració: una panadera de peix.

### Receptari o manuscrit original:

«Altre plat de peix d'altra manera a l'ús del castellà». *Art de la cuina*, 1731-1734. Francesc Roger.

### Bibliografia:

Ballester, 1919; Fàbrega, 1997; García, 2001; Medina, 1996, Pelfort, 2019a; Roger, 1993, 2020





# ÀMFORA

## 8. ÀMFORA DRESSEL 14

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Contenidor de vora arrodonida i oberta a l'exterior. El coll està lleugerament acampanat i dona pas a un cos cilíndric amb certa tendència ovoide. Presenta dues anses colzades allargades i planes, de secció semicircular, que neixen davall la vora i moren sobre l'esquena del cos. L'àmfora ha perdut el seu pivot apuntat.

Aquest tipus d'àmfores van ser fabricades entre els anys 50 i 150 dC a les províncies romanes hispanes de la Lusitània i la Bètica, i estan relacionades amb els centres productors de salaons o d'altres tipus de derivats del peix.

Pel que sabem fins al moment, el derelict de les Lloses de Sant Felip transportava un nòlit format per àmfores dels tipus Dressel 14 i Beltrán IIB fabricades a la zona de Cadis i Huelva. La funció d'aquests recipients era contenir i permetre el transport de les conserves de peix que es produïen a les factories d'aquesta zona entre els anys 50 i 150.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 00386

Material: Fang

Mides: alçària 90 cm, diàmetre vora 18 cm

Procedència: Derelict de les Lloses de Sant Felip, es Castell

Cronologia: 50-150 dC

Col·lecció: Museu de Menorca

## COCA AMB PINXES

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La denominació pinxa prové de l'anglès *pilchard*, i fa referència a l'areng, l'espècie atlàntica *Clupea harengus* conservada en barrils de fusta i sal. Així, l'arengada és la preparació d'aquest peix macerat amb sal. A Menorca arriba del nord d'Europa protestant i és un dels productes típics de Quaresma.

Als receptaris més antics de Menorca apareixen moltes variants de coques, tant dolces com salades. A mitjan segle XVIII en trobam «amb tota casta de peix salat», principalment amb peixos autòctons: tonyina (sorra), sardina o llissa (amb la qual es produïa la *botàriga*).

La reforma protestant del segle XVI als països nòrdics els alliberà de les prescripcions quaresmals, produint-se un increment d'importacions de bacallà, peixopalo i arengades cap els països catòlics del sud per mor de l'excedent d'aquests productes. Aquest peix es conservava en sal o salmorro i

es podia mantenir durant mesos. El període de Quaresma coincideix a Menorca amb una mala temporada per sortir a pescar, i per aquest motiu, en període d'abstinència, es consumia el peix conservat en sal que s'importava, ja que no es podia menjar carn.

Durant el segle XVIII, al port de Maó entraven els vaixells anomenats suedesos (de l'anglès *swedish*) per abastir l'illa amb aquests productes. En aquesta època comencen a aparèixer multitud de receptes de bacallà i a la suecisa.

La pinxa també es consumia en casaca, en raols. A les fàbriques era costum menjar-les engrunant-les amb un cop de porta dins paper de diari.

## INGREDIENTS

Pasta de la coca:

150 ml d'aigua

75 ml d'oli d'oliva

1 ou

30 g de llevat de forner

100 ml de llet

700 g de farina

1 poc sal

Farciment:

4 pinxes

4 alls

julivert

pebre vermell dolç

oli d'oliva

sal

## PREPARACIÓ

- Posar les pinxes en remull el dia abans i baratar-li l'aigua dues vegades.
- Escatar, desespinar i esmitjar el peix.
- Amassar tots els ingredients de la coca.
- Deixar llevar la pasta al doble del seu volum.
- Preparar i estirar la coca amb la forma desitjada, de mig centímetre de gruix.
- Mesclar l'oli i el pebre vermell dolç.
- Picar molt petit l'all i julivert.
- Pintar la coca amb l'oli.
- Disposar les pinxes enmig de la coca o repartides segons l'amplada.
- Pintar el peix amb l'oli.

– Espolsar-hi la picada d'all i julivert.

– Coure-la al forn a 180°C, aproximadament uns 20 minuts.

Variants:

També es pot fer amb sardines salades mediterrànies.

Receptari o manuscrit original:

«Coca amb pinxes». *De re cibaria: Cocina, pastelería, repostería menorquinas*, 1923. Pere Ballester.

Bibliografia:

Ballester, 1923; Caules, 1750-1760; Davidson, 1996; García, 1999; Martín Fernández i Inglese Carreras, 2016; Pons, 2005; Roca Vinent, 1776-1826; Rotger Triay, 2014b



# PEDRA DE BATRE

## 9. PEDRA DE BATRE

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Objecte de cos troncocònic amb sis arestes i fet de pedra viva. Als extrems del cos presenta uns orificis quadrangulars que permeten encaixar-lo a l'ormeig del batedor o carretó de batre.

Aquesta pedra amb arestes s'emprava en les feines de batre els cereals a l'era. Formava part d'un estri anomenat ormeig del batedor o carretó de batre, al qual anava encaixat. Quan aquest instrument era estirat per una bístia, la pedra de batre girava i actuava com un rodet, la qual cosa permetia rompre la palla en fragments petits.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 79734

Material: Pedra

Mides: llargària 65 cm, diàmetre màxim 23,5 cm

Procedència: Ses Truqueries, Ciutadella

Cronologia: 1850-1950

Col·lecció: Magdalena Campins Torres, Museu de Menorca

## ARRÒS DE LA TERRA

### HISTÒRIA DE LA RECEPТА

Es tracta d'un dels plats més tradicionals la base del qual, malgrat el nom de la recepta, és el blat. El tipus de preparació del cereal prèvia a l'elaboració del plat es pot trobar a molts llocs de la Mediterrània amb el nom *burghul* (àrab), *riffoth* (hebreu) o *bulgur* (turc i persa): el blat es trenca en un morter i s'estova en aigua. A Menorca es prepara amb una varietat de blat dur o forment (*Triticum durum*) que ja era molt valorada a l'illa durant el segle XVIII, segons Lindemann.

La primera elaboració d'un plat semblant es va descriure al *Tractat d'agricultura* del cartaginès Mago de l'any 250 aC, el qual és conegut gràcies a les cites d'altres autors clàssics com Plini el Vell, Verró o Columella, entre altres. D'època medieval, el *Llibre del coc* l'esmenta com «forment cuinat», i també apareix en un tractat sobre els aliments del metge nassarita d'Al-Arbüllí. La referència següent la trobam al segle XVIII a *Art de la cuina*, de fra Roger.

La recepta antiga, inicialment preparada amb be o moltó, es cristianitza amb la incorporació del porc i passa a formar part de l'aportació calòrica de les porcejades. Això sí, es manté invariable el ritual de disposar al bell mig del plat una cabeça d'alls sencera, anomenada *perdiu* a la zona d'Alacant.

L'arròs de la terra s'ha associat a un plat de pobre i de postguerra. En època de carestia, durant



les mesures dels missatges dels llocs tenien permís per recollir les restes sobrants de blat per al seu propi consum, espigolant entre el cultiu.

### INGREDIENTS

400 g d'arròs de la terra  
100 g de sobressada  
100 g de xulla  
100 g de cuixot (o *camot*)  
100 g de costella de porc  
100 g de cap de porc; actualment se substitueix per llom de porc  
4 monyacos  
1 cabeça d'all  
4 tomàtics de ramellet  
50 ml d'oli d'oliva  
1 fulla de llor  
1 polsim de sal  
1 branca de safrà

### PREPARACIÓ

- Netejar l'arròs de la terra i posar-lo en remull 5 hores.
- Netejar el cap de porc i tallar-lo en trossos de 200 g.
- Posar el blat en una greixera o tià i la carn de porc al damunt mig tapada.
- Afegir-hi sal i aigua, just que ho cobreixi.
- Coure-ho al forn a 160°C.
- Treure la carn a mitja cocció i trempar el blat amb el safrà, el clau i la barreja d'espècies.
- Afegir-hi aigua i remenar-ho bé.
- Compondre la carn per damunt perquè el que estava tapat quedi destapat.
- Afegir-hi el seu i la cabeça d'all sencera ben enmig.
- Acabar-lo de coure al forn fins que faci crosta.

#### Variants:

Les receptes antigues incorporaven magrana. Hi ha qui barata el cuixot per botifarró, o el monyaco per patata. També es fa sense costella o afegint-hi ceba.

#### Receptari o manuscrit original:

«Triticum ante perfundi aqua». *Tractat d'agricultura*, 250 aC. Magó l'agricultor.

#### Bibliografia:

Bonet Bosch et al., 1999; Camps i Mercadal, 1986; Columella et al., 1902; Díaz García, 2000; Mascaró, 1999; Pelfort, 2017b; Razi 'n al-Tuji 'bi ', 1981; Robert, 2018; Roger, 2020

# COPA PER BEURE ALE



## 10. COPA PER BEURE ALE

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Recipient de vidre amb el dipòsit allargat i decorat amb motius vegetals en roda. La tija presenta una filigrana de fils blancs i el peu està format per un disc aplicat amb marca de puntill polida. El vidre és incolor, amb una lleugera tonalitat grisa, i presenta alguna petita bombolla d'aire a dintre.

Aquests tipus de copa aflautada era emprada principalment per consumir el tipus de cervesa conegut com *ale*, per aquest motiu les copes fabricades a Anglaterra al segle XVIII solen presentar una decoració vegetal formada per espigues d'ordi i fulles i flors de llúpol. La seva forma no es diferencia dels recipients emprats per beure xampany i solen distingir-se en la decoració i en la qualitat de la copa, considerant-se les de més bona qualitat com les emprades per al xampany, un vi més car importat de França.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 26699

Material: Vidre

Mides: alçària 19,6 cm, diàmetre vora 6 cm, diàmetre base 7,4 cm

Procedència: Anglaterra

Cronologia: 1755-1780

Col·lecció: Vives Lluï. Museu de Menorca

## RAOLES D'ORTIGUES DE LA MAR

### HISTÒRIA DE LA RECEPТА

El consum d'ortigues de la mar es descriu per primera vegada en el poema gastronòmic *Hedypátheia* d'Arquèstrat de Gela l'any 360 aC. Popularitzades al Mediterrani pels grecs rodís, les ortigues de la mar es continuaren consumint als llocs on hi havia colònies o intercanvis d'aquesta procedència, com és el cas de les *Gimnèsies*, és a dir, les illes Balears.

Els receptaris antics menorquins expliquen que es consumeixen fregides, en caldera o en raoles. Per cuinar-les en raoles, alguns empen simplement farina o pa ratllat, a vegades amb ou; d'altres preparen una pasta de fregir més elaborada. Al segle XVIII, a la mescla de farina i ou s'hi afegia «birra o vi blanc», com es fa actualment en restauració per afavorir la microfermentació. Si es fregeixen amb el seu de caldera es converteixen en una exquisidesa.

La temporada per recollir-les és durant les anomenades seques de gener, que coincideix amb el temps de porquejades, moment en què es pot recuperar el seu de caldera.

## INGREDIENTS

500 g d'ortigues de la mar  
aigua de mar  
200 g de farina  
1 ou  
50 ml de birra o cervesa  
200 ml d'aigua dolça  
seu de caldera  
sal

## PREPARACIÓ

- Escaldar les ortigues 1 minut, amb un triador, en aigua de la mar en ebullició.
- Pastar la farina amb l'aigua dolça teba.
- Afegir-hi la sal i la birra o cervesa.
- Deixar que reposi perquè microfermenti dues hores en un lloc calent.
- Afegir-hi l'ou i batre'l sense rompre'l.
- Escalfar el seu de caldera a 180°C.
- Fregir les ortigues una a una passades per la pasta.

### Variants:

Es poden fregir només passades per pa ratllat; s'hi pot afegir una picada d'all i julivert, i també es poden fregir en oli d'oliva.

### Receptari o manuscrit original:

«Raols d'ortigues de la mar». *Manual de la cuinera menorquina*, 1819. Joan Vidal i Seguí.

### Bibliografia:

Andreu i Isbert, 2001; Al·lès Salvà, 2012; Ballester, 1923; Flandrin i Montanari, 2004 ; Pelfort, 2014; Taboada et al., 2008, Vidal i Seguí, 1819; Wilkins i Hill, 2011





# BRESQUER

## 11. BRESQUER

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Eina d'abellerol que consisteix en una barra de ferro de secció circular que presenta un ganxo a un dels seus extrems i a l'altre extrem un tallant de forma circular.

El bresquer s'emprava per tallar i treure les bresques del buc. El tallant circular o pala té la funció de ganivet i serveix per desprendre les bresques del perímetre interior del rusc. El ganxo de l'altre extrem serveix per treure les bresques tallades de l'interior de la casa d'abelles.

### DADES TÈCNIQUES

Material: Ferro forjat

Mides: Llargària 63 cm; diàmetre tallant 4,3 cm

Procedència: Menorca

Cronologia: 1875-1925

Col·lecció: Francisco Gomila Gomila

## MEL I MANTEGA

### HISTÒRIA DE LA RECEPТА

El prestigi de la mel de Menorca ve d'antic: al segle XIV n'enviaven diverses gerres al rei Pere III i al segle XVIII s'exportava a Londres i París. A més, aquesta mel era recomanada pels metges a Londres i Edimburg. Joan Ramis i Ramis també descriu les virtuts del seu tast en la relació de flora autòctona. L'any 1888 Francesc F. Andreu va fundar la primera revista d'apicultura d'Espanya. Actualment, diferents productors de mel de Menorca obtenen guardons internacionals cada any per la seva gran qualitat.

La mel i la mantega es consumia tradicionalment pels dies de Tots Sants i de Difunts. La recepta suposava un alt concentrat calòric i vitamínic per poder afrontar els inicis del fred. Existeixen dues versions diferents en els receptaris burgesos de Ca n'Oliver. Hi ha una versió clàssica de la recepta de Bàrbara Soler de 1830. De la seva filla, es conserva una segona versió de 1860 en la qual s'hi afegeix seu de porc. Aquest afegit a la darrera versió demostraria la popularització del seu com a producte altament nutritiu.

### INGREDIENTS

454 g de mel de Menorca

151 g de mantega de la terra

454 g de coc o pa

## PREPARACIÓ

- Posar la mel i la mantega en una olla.
- Fondre-les molt a poc a poc sense bullir.
- Retirar del foc.
- Tirar-hi el coc (o pa) a trossets.
- Remenar-ho de tant en tant fins que estiguin ben abeurats.
- Mantenir-ho al costat del foc a baixa temperatura,

Receptari o manuscrit original:

«Mel i mantega». *Llibreta de varies pastes i conserves*, 1830. Bàrbara Soler Siquier i Bàrbara Oliver Soler.

Bibliografia:

Ballester, 1923; Camps i Sintes, 1996; Ramis i Ramis, 1989; Soler Siquier i Oliver Soler, 2016



# CAPOLADORA DE CARN

## 12. CAPOLADORA DE CARN

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Màquina manual del tipus de subjecció per mordassa, la qual cosa permet subjectar-la a una taula. La capoladora està formada per un cos, una maneta i una espiral. El funcionament és molt senzill, s'acoblen al cos la maneta i l'espiral i ja és a punt per al seu ús. La part superior del cos presenta un dipòsit de forma troncocònica per on s'introdueixen els aliments que es volen capolar o embotir. Per l'acció de la maneta, aquests productes passen al cos cilíndric, on l'espiral els capola i els fa passar cap a la sortida. Aquesta màquina correspon al model ELMA 5, que encara es fabrica.

La funció d'aquesta màquina és capolar carn, triturar fruits secs, fer pastes posant el motlo adequat a la sortida, o embotir, feina molt important en les porcejades.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: PS1719

Material: Ferro colat i fusta

Mides: alçària 25 cm, amplària màxima 20 cm, diàmetre exterior 8 cm

Procedència: Espanya

Cronologia: 1940-1960

Col·lecció: Museu de Menorca

## BOTIFARRÓ BLANC A L'ANTIGA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

Les primeres referències escrites d'embotit de carn de porc provenen de la Grècia clàssica. N'hi havia moltes varietats i es denominaven segons la víscera utilitzada per embotir: *gastér* (estómac), *splén* (melsa), *éntera* (budells), *chordé* (budell gruixat) o *chordè haimatítis* (amb sang, com el botifarró negre). El prestigi dels embotits en la cuina grega clàssica va quedar palès en les invencions atribuïdes als Set Savis de la Cuina, que van establir les bases de la cuina occidental. Al savi Apctonete se li atribueix la invenció de l'embotit.

Roma, on el porc era molt preuat, va copiar i millorar aquesta pràctica culinària. Un embotit molt valorat en època romana es produïa a Lucània, al sud d'Itàlia. De fet, l'etimologia de la paraula llonganissa prové de la paraula bisantina *Lukanon* i correspondria a l'ancestre de la carn-i-xulla i de totes les variants de salsitxa mediterrànies.

A Menorca, la carn-i-xulla es documenta com a tal per primera vegada a *Art de la cuina* de fra Roger. Curiosament, Joan Ramis i Ramis anomena *salsitxes* als botifarrons i aclareix que tenen la mateixa qualitat que les italianes.

L'ús de les espècies per a l'elaboració d'embotits anirà canviant en funció de la seva disponibilitat i de la manera de fer de cada moment. Durant la dominació britànica, a Menorca es va començar a introduir l'*Allspice* en els embotits per suplir el clau, el pebre negre, el cardamom o la canyella de Ceilan, que deixaren d'arribar a l'illa arran del bloqueig de la Companyia Neerlandesa de les Índies Orientals. Es va convertir en essencial per al botifarró menorquí.

#### INGREDIENTS

1 kg de carn de porc (magre de porc, la xulla i altres vísceres triturades, com ganyells, galtes, panxeta, ronyons, llengua, cotna)

1 tel de ventre

1 mantellina

ou

50 g d'espècies, pot ser pebre de Jamaica

#### PREPARACIÓ

- Netejar i reservar el tel del ventre i ben eixugar-lo amb draps de cotó.
- Reservar el tel del ventre en aigua.
- Bullir la carn dins la caldera.
- Trossejar la carn.
- Capolar la carn (si es pot amb la màquina).
- Salpebrar-la i trempar-la amb les espècies.
- Afegir-hi l'ou i remenar-ho.
- Embolcallar-la amb el tel de ventre i reforçar l'embolcall amb cordill de cotó.
- Lligar l'embotit amb cordó de cotó blanc.
- Posar-lo a la caldera amb l'aigua teba i que arrenqui a bullir.
- Deixar que bulli 10 minuts.
- Submergir-lo 1 minut en aigua freda per aturar la cocció.

Variants:

Es pot trempar amb canyella, pebre negre, pebre blanc, nou moscada, clau o pebre de Jamaica, i també es pot fer sense ou. Si es vol botifarró negre, s'hi ha d'afegir la sang del porc. Es pot embotir en budell prim, budell cular, bisbe o bufeta.

Receptari o manuscrit original:

«Per fer salsitxes a la italiana». *Manuscrit Caules*, 1750-1760. Joana Caules.

Bibliografia:

Ballester, 1923; Caules, 1750-1760; García, 2001; Luján, 1997





# PLAT DE PEIX

## 13. PLAT DE PEIX

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Plat amb la vora triangular penjant cap a l'exterior. Les parets del plat estan lleugerament inclinades i moren en una petita cassoleta o receptacle circular central. El peu és anul·lar.

Aquest plat es fabricà als tallers terrissers d'Eivissa i és una imitació dels *fish plates* àtics de vernís negre i profusament decorats amb imatges de peixos, pops i fins i tot marisc. Per la seva forma, i per la presència d'un receptacle al centre, aquests plats s'han associat al consum de peix. La funció de la cassoleta era recollir l'oli del producte cuinat o bé contenir la salsa per acompanyar el peix o el marisc servit dins el plat.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 09/2011/01

Material: Fang

Mides: alçària 4 cm, diàmetre vora 23,5 cm, diàmetre base 10 cm

Procedència: Derelictes de Binissafúller, Maó

Cronologia: 375-350 aC

Col·lecció: Museu de Menorca

## GARUM

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

El *garum* es feia amb peix, i amb les vísceres es preparava la fermentació d'aquest condiment, que tenia un gust molt salat. L'origen podria ser fenici o grec i va ser molt preuat a l'antiga Roma i a Bizanci, moment en què assoleix el seu màxim nivell de producció, distribució i consum. Els romans l'empraven per condimentar molts menjars i pensaven que era afrodisíac. Es podia fer de diversos productes de la mar. Així, hi havia el *garum* d'ostres i altres varietats com l'*oxygarum* (mesclat amb vinagre) i el *meligarum* (mesclat amb mel). Les restes derivades de la producció de *garum* es deien *al·lec* i també s'aprofitaven per cuinar.

El nom prové del grec *gáros*, i el seu ús com a condiment el descriuen diversos autors clàssics, com Plini el Vell. A *De re coquinaria*, d'Apici, també s'anomena *liquamen* i apareix en l'elaboració de diferents receptes. Quint Gargilius Martialis va deixar una de les primeres receptes de *garum* que es coneixen.

A Menorca, en els darrers segles de l'època talaiòtica (550-123 aC), a mesura que s'intensifiquen els contactes amb altres cultures mediterrànies s'adopten i s'adapten noves pràctiques culinàries. D'aquesta manera s'incrementa el consum de peix i de productes derivats, com el *garum*.



A la Campània encara es comercialitza la *colatura*, suc d'aladrocs en salaó molt similar. I als països asiàtics hi ha productes semblants de peix fermentat com el *nuoc-nam* (Vietnam), el *nam pla* (Tailàndia) i el *ngan byar yay* (Myanmar).

#### INGREDIENTS

herbes oloroses: anís, ruda, fonoll, menta, alfàbrega, tem  
peix a trossets amb les vísceres: moll, anguila, verat, sarg, sardina, sorell, aladrocs  
sal gruixada

#### PREPARACIÓ

- Disposar les herbes al fons d'un ribell de salaó.
- Afegir-hi una capa de peix a trossets.
- Afegir-hi una capa espessa de sal.
- Fer capes alternatives del procés anterior.
- Deixar-ho reposar set dies.
- Anar-ho remenant durant vint dies més.
- Clarificar el suc resultant.
- Reservar-lo en pots de conserva.

Variants:

Es pot fer amb un sol tipus de peix. S'hi pot afegir pebre negre o altres espècies.

Receptari o manuscrit original:

«Gáros». *De hortis*, s. III dC. Quint Gargilius Martialis.

Bibliografia:

Aguelo et al., 2013; André, 2009; Apici, 1990; Bàguena, 1997; Revel et al., 2009; Rose, 1875; Schraemli, 1952



# ANCOLLA

## 14. ANCOLLA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Recipient de cos globular i base plana diferenciada. La vora és recta i el llavi està bisellat cap a l'exterior. Sobre l'esquena presenta quatre anses verticals semicirculars de mida petita. Les parets de la peça estan recobertes amb un vidriat de plom de color mel. A manera de decoració, trobam uns regalims a la paret exterior.

Les ancolles o salseres les trobam dins la cuina amb la funció de guardar i conservar aliments d'ús quotidià com la mantega, el seu, la mel, el tel de llet... És més petita que una alfàbia, que té la mateixa funció de guardar i conservar aliments.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: PS1718

Material: Fang

Mides: alçària 22 cm, diàmetre vora 14 cm, diàmetre base 10 cm

Procedència: Menorca

Cronologia: 1800-1930

Col·lecció: Museu de Menorca

## ENVINAGRAT DE PÍQUELS

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La paraula *píquel* és un anglicisme que s'empra per denominar els confitats en vinagre i apareix a Menorca durant el segle XVIII arran de la dominació anglesa. L'elaboració es manté invariable en tots els manuscrits menorquins dels segles XVIII i XIX. Tot i que el més preuat ha estat sempre el de tàperes, també es preparaven píquels de taperot (el fruit de la taperera), fonoll marí, espàrrecs, bastanaga i les seves fulles, cebetes, botons d'esclata-sangs, cames-seques, brots de coliflor, col de vaca, bledes-rave, raveguins, salicòrnia, àbit, arboces, albergínies, carxofes i margallons.

El mètode de conservació en vinagre s'explica en les fonts i els tractats clàssics; la descripció que en fa Columella és especialment completa. La recepta «Enciam de píquels» per refrescar el greix dels rostits formava part dels banquets a la francesa, de moda entre la burgesia de Maó a finals del segle XVIII. La recepta «Patates a la maonesa», afegida per un ciutadellenc a la versió corregida del *Manual de la cuinera menorquina*<sup>1</sup> de 1832, és idèntica a la presumptament inventada pel cuiner Olivier el 1860 al seu famós Ermitage de Moscou. En la carta d'aquest restaurant el

1. *Manual de la cuinera menorquina començat a Maó i acabat per un ciutadellenc*. Versió corregida de 1832.

plat originalment s'anomenava «Joc de maonesa», que posteriorment es denominà «Ensalada russa». El plat original, a més de patates i maonesa, duia píquels, anxoves, tord i llagosta.

#### INGREDIENTS

tàperes de Menorca  
sal  
vinagre

#### PREPARACIÓ

- Cobrir les tàperes de sal en un ribell.
- Deixar-les reposar 3 dies, remenant-les sovint perquè suïn i perdin amargor.
- Netejar-les amb aigua i escórrer-les.
- Empotar-les en recipients de vidre.
- Cobrir les tàperes amb vinagre.
- Reservar-les al rebost un mínim de 3 setmanes.

#### Variants:

Es pot elaborar amb d'altres productes, com els esmentats en la història de la recepta. En alguns casos es pot escaldar el producte escollit en el vinagre i omplir-ne els pots amb vinagre nou. També es pot reduir el percentatge de vinagre de la preparació amb aigua.

#### Receptari o manuscrit original:

«Per salar i envinagrar los brots de taperera». *Art de la cuina*, 1731-1734. Francesc Roger.

#### Bibliografia:

Collumella et al., 1902; Ballester, 1923; Maillet, 1851; Pelfort, 2014; Roger, 1993; 2020





# OLLA AMB TAPADORA

## 15. OLLA AMB TAPADORA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Conjunt format per una olla i una tapadora. L'olla té el cos carenat i a la superfície presenta dues franges decoratives formades per triangles incisos. La base és lleugerament cònca i la vora és vertical, amb el llavi arrodonit. La tapadora és plana, amb la vora penjant i el llavi arrodonit. Al centre presenta una ansa vertical semicircular. Hem de dir que aquesta tapadora encaixa perfectament amb l'olla que acompanya.

Les peces van ser recuperades *in situ* reposant gairebé sobre la roca mare en el racó sud-oest de l'àmbit situat al nord del pati central del cercle 7 del poblat de Torre d'en Galmés. Ambdues peces estaven cobertes per un vas troncocònic invertit.

Aquestes olles carenades amb decoració geomètrica són pròpies del talaiòtic final de Menorca i la seva funció estaria relacionada amb el processament d'aliments, bé sigui com a recipient per conservar-los o bé com a estri de cuina.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 15997 i 15998

Material: Fang

Mides:

Olla: alçària 16 cm, diàmetre vora 14,5 cm, diàmetre base 12 cm

Tapadora: alçària 5 cm, diàmetre vora 16 cm

Procedència: Torre d'en Galmés, Alaior

Cronologia: 300-200 aC

Col·lecció: Museu de Menorca

## CUIXA DE BE ESTOFADA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La tècnica d'estovar i coure les parts més dures de les carns es va desenvolupar en paral·lel als processos de fabricació de ceràmica, en especial l'olla. Les comunitats humanes sedentàries incorporen a la cuina aquest tipus de tècnica de cocció que estova millor les fibres de la carn i la fa més digerible, millorant i combinant els processos de cuinat amb foc directe.

La incorporació de la tapadora va millorar la cocció dels aliments, ja que reté el vapor quan la temperatura i la pressió augmenten per l'ebullició dels líquids. A Menorca, la troballa d'una olla talaiòtica amb sistema d'encaix per la tapadora suggereix una idea semblant al sistema de cocció a pressió, inventada el 1679 per l'anglofrancès Denis Papin. A més, les altes temperatures



afavoreixen la desaparició de microorganismes que podrien ser nocius per a la salut.

A Menorca, des de la prehistòria, la carn més consumida ha estat la de be i la de cabra. Al segle XVIII i XIX es consumia preferentment la carn de moltó; és a dir, el mascle del be castrat per a un millor engreix.

Les tècniques actuals han perfeccionat el sistema amb coccions a baixa temperatura, envasat al buit o amb el Roner de Joan Roca, un aparell de laboratori adaptat i utilitzat per cuinar al bany Maria amb temperatura constant i remouent l'aigua.

## INGREDIENTS

1 cuixa de be  
100 g de xulla blanca  
200 g de xulla viada  
1 ceba blanca seca (75 g)  
400 g de poma de Nadal  
400 g de pera de bon cristià  
400 g de tomàtic de ferro  
1 poc de sal  
1 poc d'espècies (pebre de Jamaica o barreja d'espècies al gust)  
1 bri de safrà  
1 clau  
1 branca de canyella  
20 g de sucre de canya integral  
1 llesca de pa  
200 g de mongetes de confit cuites  
500 ml de brou de carn  
farina i aigua per fer la pasta per segellar la tapa

## PREPARACIÓ

- Marcar els ossos de la cuixa de be en una paella.
- Fondre la xulla blanca en una olla.
- Afegir-hi el be.
- Daurar la carn.
- Afegir-hi el brou, els daus de panxeta, la ceba tallada amb la simbòlica creu amb el clau clavat, les pomes i peres a octaus, els tomàtics esmitjats i la sal.
- Coure-ho a foc molt lent amb l'olla tapada, preferentment al caliu unes 2 o 3 hores.
- Trempar amb les espècies, el safrà i el sucre.
- Torrar el pa i disposar-lo al plat.
- Disposar la carn al damunt.
- Afegir-hi les mongetes de confit cuites.

- Aromatitzar-ho amb la canyella esmicolada.
- Tapar-ho amb un plat per mantenir els aromes.
- Servir calent.

Variants:

- Antigament se segellava l'olla amb un *plat de foc* amb pasta de farina i el plat s'omplia amb aigua freda.
- La recepta està escrita amb les varietats de poma, pera i mongeta més aptes per a aquest plat. Si no se'n disposa, es pot cuinar amb fruites de temporada.
- Es pot aconseguir un resultat similar amb olla a pressió reduint el temps de cocció a uns 30 minuts. Abans d'afegir-hi el brou, es pot desglajar amb vi.

Receptari o manuscrit original:

«Altra cuixa de moltó estofada d'altra manera». *Art de la cuina*, 1731-1734. Francesc Roger.

Bibliografia:

Fàbrega i Puigvert, 1995; Flandrin i Montanari, 2004; Roger, 1993, 2020



# CASSOLA

## 16. CASSOLA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Ceràmica de cuina de parets cendroses fabricada al nord de l'Àfrica entre els regnats de Tiberi i Vespasià. Té la vora recta i el llaví bífid, que permet que hi encaixi perfectament una tapadora, amb la qual cosa es pot fer una perfecta cocció al buit, peculiar d'aquest tipus de recipient. El cos és troncocònic i acaba en una carena marcada que dona pas a una base estriada bombada. Aquestes ceràmiques de pastes rosades i taronges es fabriquen als mateixos tallers nord-africans que produeixen les terres sigil·lades clares africanes. La seva funció és la mateixa que la de la cassola actual i serveix per coure aliments.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: TRP72

Material: Fang

Mides: alçària 6,7 cm, diàmetre vora 20,6 cm, diàmetre base 18 cm

Procedència: Trepucó, Maó

Cronologia: 10-150 dC

Col·lecció: Museu de Menorca

## PEIX EN PANADERA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

La primera referència escrita de cocció en panadera a Menorca data del segle XVII. La definició original de panadera es descriu en època medieval en les disposicions del mostassaf, en la normativa dels forners, i es refereix als plats que es porten a coure al forn de pa, normalment públic, «amb la calor somorta» que hi queda després de la cocció del pa. Les disposicions del mostassaf només permetien coure una panadera per llar i per setmana. La preparació del plat es feia prèviament a casa.

La inclusió de les patates en una recepta de panadera no la trobam fins al segle XX, tot i que les patates arribaren a Menorca dos segles abans. Una varietat irlandesa de la patata la va introduir a l'illa el governador Richard Kane, d'origen irlandès. S'anomenà *patata anglesa* per diferenciar-la del monyaco. Actualment, s'entén com panadera un plat que inclou les patates. La panadera pot ser de carn o de peix, amb les varietats locals. La de peix és present en altres cuines: el suquet de peix català o el marmitako basc. La majoria de receptes donen importància al fet de tallar les patates amb un trenc final per rompre-les i que deixin anar la fècula.

## INGREDIENTS

1 kg de peix de palangre (preferentment cap-roig, oriola, gallineta)  
500 g de patata blanca  
150 g de ceba  
250 g de tomàtic madur  
100 g de pebre verd  
6 alls  
brins de safrà  
1 l de brou de peix roquer mesclat (serrà, aranya, congre, ase, rascla)  
oli d'oliva verge extra  
sal

## PREPARACIÓ

- Picar els alls, la ceba i el pebre verd.
- Sofregir en un tià amb oli els alls, la ceba i el pebre verd.
- Afegir-hi el tomàtic i deixar que confiti.
- Afegir-hi les patates escantellades.
- Afegir-hi el brou de peix roquer a punt d'ebullició.
- Sacsar de tant en tant el tià perquè lligui la fècula.
- Afegir-hi el peix quan les patates siguin cuites, uns 30 minuts segons el tipus de patata.

### Variants:

El peix es pot sofregir abans. Es pot prescindir del safrà o incorporar-hi altres herbes o espècies (llor, pebre coent, fonoll, julivert, etc.). Es pot sofregir el peix enfarinat prèviament i reservar-lo. Tot tipus de peix i marisc es pot fer en panadera, ajustant la cocció a cada producte. Si la patata és nova, s'hi pot afegir pa ratllat per millorar la textura.

### Receptari o manuscrit original:

«Altra panadera de pa rallat i juevert». *Art de la cuina*, 1731-1734. Francesc Roger.

### Bibliografia:

Cavaller Triay, 1984, 1985; Ballester, 1923; Florit Nin, 2015; Roger, 1993, 2020





# XOCOLATERA

## 17. XOCOLATERA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Estri d'aram de cos piriforme i base formada per un peu anular. A la part superior del cos trobam una tapadora amb un orifici central que permet encaixar-hi el molinet, el qual és una peça de fusta en forma de massa, que té un mànec allargat acabat amb un cos cilíndric amb la base arrodonida. La seva funció és la de remenar el cacau dins el dipòsit de la xocolatera mitjançant un moviment circular sense necessitat d'alçar la tapa. En un lateral del cos presenta una ansa allargada que permet la subjecció de la peça en el procés d'elaboració de la xocolata. Al llarg del segle XVII es generalitza entre la societat benestant menorquina el consum d'un producte de luxe importat de les colònies americanes, la xocolata. Al voltant del consum d'aquest derivat del cacau apareixen, a les cases nobles i burgeses menorquines, les marcelines i les xicres per prendre la xocolata desfeta i, per suposat, les xocolateres, l'estri que permet preparar la mescla de cacau, sucre i llet, ingredients bàsics per obtenir la beguda de xocolata.

### DADES TÈCNIQUES

Material: Coure

Mides:

Xocolatera: Alçada 13,5 cm, diàmetre interior vora 5,2 cm, diàmetre base 6,5 cm, amplària màxima 21,5 cm

Molinet: Mànec, llargària 24 cm; diàmetre 0,9 cm. Massa: diàmetre del cos 3,84 cm; altura, 4,5 cm. màxima 21,5 cm

Cronologia: 1850-1950

Col·lecció: Pep Pelfort Sola

## COCA BAMBA AMB XOCOLATA

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

El terme bamba significa que es tracta d'una coca inflada i molla, apta per mullar. La recepta original du ous, farina, sucre, llevat i mantega cuita de vaca, i més tard s'hi afegeix el seu.

La forma simbòlica de l'espiral ja apareix a la Grècia clàssica en els anomenats *kóllix*, un tipus de pans enrotllats en si mateixos que consumien esclaus i guerrers de procedència no determinada i que citen autors com Arquèstrat, Hipònax i Aristòfanes.

La primera referència escrita de la coca bamba es troba en el procés contra la xueta Ana Cortés, a Mallorca, el 1677. A Menorca, durant el segle XVII, les monges del convent de Santa Clara de Ciutadella també elaboraven aquest tipus de coca. A finals del XIX existien a Menorca les

*cocabamberes* ambulants, que incorporaren la patata a l'elaboració per abaratir costos. No es va començar a anomenar *ensaïmada* fins a la dècada de 1920, en el context de les festes de Sant Joan de Ciutadella.

Al segle XVIII, a Menorca, la tolerància anglesa permetia, a diferència d'Espanya, el consum de la xocolata, un producte considerat pecaminós a la península. Aquesta beguda es va rebre amb gran entusiasme entre les classes benestants i el clergat, i esdevingué un signe de distinció social. Es preparava amb cacau de Caracas, canyella i sucre. Les *cuites de xocolati* per «les mans del mestre» —en referència al frare que preparava la xocolata— eren una font important d'ingressos per al clergat. Un exemple és que amb aquestes cuites es va finançar part de la construcció de l'orgue de Santa Maria de Maó.

## INGREDIENTS

Coca bamba:

1 kg de farina

400 g de sucre

300 g de mantega de la terra

300 g de patata

6 ous

50 g de llevat de forner

Sucre floreti

Xocolata:

1,451 kg de xocolata 100 % cacau de Veneçuela

0,907 kg de sucre de canya

22,68 g de canyella de Ceilan

## PREPARACIÓ

Coca bamba:

– Bullir les patates amb la pela.

– Reservar 25 ml de l'aigua de bullir-les.

– Pelar-les i fer-ne un puré amb una forquilla.

– Mesclar-les amb el sucre abans que no refredin, perquè es fongui.

– Posar la farina en un ribell fent la forma de cràter.

– Desfer el llevat en l'aigua teba de les patates.

– Posar-la dins al cràter i cobrir-lo amb la farina.

– Deixar-ho fermentar 15 minuts en un lloc càlid.

– Afegir-hi la mescla de patata i sucre.

– Pastar-ho afegint-hi de mica en mica la mantega fins que sigui compacta.

– Deixar reposar la bolla de pasta dins el ribell tapada amb un pedaç fins que dobli el volum.

– Agafar un tros de pasta i fer-la rodar amb els palmells formant una serp.

– Enrotllar-la en espiral.

– Tapar-la amb un pedaç perquè l'aire no l'assequi.

– Deixar que reposi 2 o 3 hores segons l'època de l'any.

– Coure-la al forn a 180°C devers 45 minuts.

– Escampar el sucre floreti per damunt la coca bamba

Xocolata:

– Fondre tots els ingredients en una olla o cassola i remenar-los contínuament.

Variants:

També es pot fer sense patata. Al segle XX, per influència mallorquina, s'hi comença a introduir seu. Si s'afegeix seu a la recepta, normalment es posa la meitat de seu i la meitat de mantega.

Receptari o manuscrit original:

«Cuites de xocolati». *Albarans orgue Santa Maria*, 1795. Anònim (inèdit).

«Coca bamba». *Llibreta de varies pastes i conserves*, 1830. Bàrbara Soler Siquier i Bàrbara Oliver Soler.

Bibliografia:

*Albarans orgue Santa Maria*, 1795; Amorós, 1990; García, 1999; García, 2001; Pelfort, 2015b; Portella i Pelfort, 2017; Selke, 1972; Soler Siquier i Oliver Soler, 2016



# CORNS DE PLATA

## 18. CORNS DE PLATA

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Conjunt d'objectes format per una caixa de llauna rectangular compartimentada en petits receptacles quadrangulars i un receptacle rectangular que serveix per guardar ordenadament les diferents boques de la mànega pastissera. Cada boca permet fer un motiu decoratiu diferent. Els trenta-sis brocs o corns tenen forma troncocònica i l'extrem final de cadascun acaba de manera diferent, la qual cosa permet al pastisser aplicar diferents motius decoratius a la pasta o el pastis en què estigui treballant.

### DADES TÈCNIQUES

Material: Plata

Mides:

Caixa: llarg 19,5 cm; ampla 10,5 cm; altura 5cm

Cornets: diàmetre màxim 2 cm; altura 4 cm

Procedència: Anglaterra

Cronologia: Segle xx

Col·lecció: Pastisseria Moll, Ciutadella

## PASTISSETS I AMARGOS

### HISTÒRIA DE LA RECEPTA

L'elaboració de les dues receptes es fa tradicionalment al mateix temps: per als amargos s'empren els blancs dels ous, i per als pastissets, els vermells.

Els pastissets, fets de pasta de farina i mantega, tenen forma de flor o d'estrella i es presenten ensucrats. Les monges del convent de Santa Clara de Ciutadella ja feien pastissets al segle XVII, i és la recepta més antiga d'aquesta elaboració. En el cas dels pastissets, el valor simbòlic del nombre de puntes ha donat peu a polèmiques curioses, i depèn dels motllos amb què es fan a cada casa. El més antics són de nou puntes.

Els amargos són unes pastes fetes principalment de farina d'ametla, blanc d'ou i sucre, i eren típics de Nadal. La primera referència coneguda són els «Panellats amargos» a *De re cibaria* el 1923. El motiu d'aquest nom queda clar en analitzar diferents receptes. Es tracta d'un tipus de panellet amb una proporció d'un terç d'ametles amargues, varietat molt present a Menorca a l'època. Actualment es prepara la massa amb ametles dolces i han perdut la denominació de panellats, de manera que han passat a anomenar-se *amargos*. Curiosament, alguns receptaris substitueixen l'ametla amarga per pinyols d'albercocs.



## INGREDIENTS

### Pastissets:

1,134 kg de farina  
397 g de mantega de la terra  
425 g de sucre  
7 vermells d'ou  
1 blanc d'ou  
canyella en pols  
sucre floreti

### Amargos:

85 g d'ametla amarga o 2 pinyols d'albercoc  
425 g d'ametla dolça  
8 blancs d'ou  
1.130 g sucre blanc  
oli per untar la llauna

## PREPARACIÓ

### Pastissets:

- Batre els vermells d'ou tot afegint-hi el sucre.
- Incorporar-hi la mantega quan faci bombolles.
- Pastar-ho i remenar-ho fins aconseguir una crema.
- Afegir-hi la canyella.
- Abocar-hi a poc a poc la farina.
- Estendre la pasta en un post.
- Retallar-la amb els motllos especials per fer pastissets.
- Disposar-los en la llauna o palangana d'anar al forn untada amb oli.
- Coure'ls al forn a 170°C devers 15 minuts o fins que siguin rossos.
- Reservar-los en una caps de llauna.
- Escampar-hi el sucre floreti per damunt en el moment de servir-los.

### Amargos:

- Escaldar i pelar les ametlles i assecar-les a l'estufa.
- Moldre-les en el morter.
- Mesclar-les en un ribell amb el sucre.
- Batre els blancs d'ou sense que arribin al punt de neu.
- Afegir-los al ribell i mesclar-ho tot.

- Tapar amb un pedaç el ribell i deixar-ho reposar almenys 12 hores en lloc fresc.
- Untar la llauna amb oli.
- Formar bolletes de pasta i disposar-les a la llauna.
- Coure-les al forn a 170°C devers 15 minuts, fins que s'esquerdin però sense rompre's.
- Treure els amargos de la llauna quan s'hagin refredat.

### Variants:

S'hi pot afegir ratlladura de llimona, aiguardent o moscatell. Actualment, hi ha qui substitueix la mantega per seu, però també s'hi pot posar meitat de seu i meitat de mantega. També es poden fer pastissets d'ametla, pastissets plens o amb altres formes.

### Receptari o manuscrit original:

«Pastissets d'ametla». *Reposteria al estilo de Mahón*, finals del segle XIX. Mariana Gelabert Vidal i Pere Gelabert.

«Amargos». *Llibre de receptes de la confiteria Jaume Villalonga*, segle XIX. Anònim (inèdit).

### Bibliografia:

Ballester, 1923; Borràs i Borràs, 1998; *Llibre de receptes de la confiteria Jaume Villalonga* (s. d.); Soler Siquier i Oliver Soler, 2016 ; Vidal 1999



# RIBELL

## 19. RIBELL

### HISTÒRIA DE L'OBJECTE

Atuell de grans dimensions amb la vora lleugerament penjant oberta a l'exterior. Té el cos troncocònic i la base plana. La part exterior de la vora i les parets interiors de la peça presenten un vidriat de plom de color mel, que en algunes zones està degradat per l'ús continuat del ribell. Aquesta forma ceràmica de terrissa popular també és anomenada *gibrell* o *llibrell*.

Les funcions d'aquest objecte són diverses, i abasten des de la cuina a la higiene personal i domèstica. S'emprava per escurar els plats, per rentar-se els peus o per rentar la roba. En el cas de la cuina, s'empra per contenir aigua o bé per pastar la pasta de les coques; però també s'emprava per esmicolar la sèmola del cuscussó salat.

Ateses les dimensions que té el ribell que presentam, probablement el farien servir per amassar i lligar la pasta de les sobrassades o altres embotits en les porquejades.

### DADES TÈCNIQUES

Número d'inventari: 79740

Mides: alçària 20 cm, diàmetre vora 74 cm, diàmetre base 45 cm

Procedència: Ses Truqueries, Ciutadella

Cronologia: 1850-1950

Col·lecció: Magdalena Campins Torres, Museu de Menorca

## CUSCUSSÓ DOLÇ

### HISTÒRIA DE LA RECEPTE

L'antiga denominació de cuscussó apareix als manuscrits medievals catalans, fent referència al mateix plat anomenat *keskesu* en àrab magrebí. A Menorca, la sèmola s'importava des del nord de l'Àfrica a finals de XVIII. Per altra banda, la cocció d'aquesta sèmola de blat al vapor amb carn i verdures era freqüent a l'illa fins el segle XIX, com ho demostra l'existència d'olles cuscusseres en els inventaris de cuina antics. Els *formigons*, petites boletes fetes de sèmola semblants a la frègula de Sardenya o al cuscús jueu, era una forma de consumir la sèmola encara documentada a principis del segle XX. Per elaborar aquest tipus de cuscussó s'utilitza el ribell i l'olla cuscussera.

Al segle XIX ja era tradicional emprar el cuscussó com a farciment dolç per al gall dindi de Nadal, per com harmonitza de bé amb el dolç. Es preparava a base de pa o sèmola de blat, sucre o mel, panses i ametlles. Una variant s'elaborava només amb ametlles i s'anomenava *cuscussó dolç*. Al Magrib s'elabora aquesta mateixa recepta per acompanyar el pollastre i s'anomena *seffa*.

El *cuscussó de pobre* és l'únic que es mantindrà amb l'absència d'ametla. Aquestes elaboracions es podien servir com un plat de postres. Altres farciments per al gall dindi eren el monyaco ensucrat o el torró de Ciutadella, unes variants més antigues i casolanes que s'assemblen molt a l'actual *cuscussó dolç*.

Amb el temps, el cuscussó ha esdevingut un dels menjars dolços més típic de Nadal, principalment a la zona de ponent de l'illa, i es continua emprant per farcir o acompanyar el gall dindi o capó.

#### INGREDIENTS

500 g d'ametla dolça  
500 g de pa  
100 g de mel  
400 g de sucre  
200 g de mantega de la terra  
100 ml oli (si es fa amb cuscussó salat amb sèmola)

#### PREPARACIÓ

- Fondre la mantega de la terra en un tià que no s'hagi emprat per fer sofrits.
- Afegir-hi la mel i el sucre.
- Coure-ho remenant sovint amb una cullera de fust.
- Afegir-hi el pa torrat ratllat.
- Torrar i pelar les ametlles.
- Tallar-les en tires primes o capolar-les.
- Afegir les ametles al tià.
- Retirar el tià del foc quan la massa sigui uniforme i consistent.
- Donar-li forma de barra abans que es refredi.
- Servir fred o calent, com a postres o per farcir un gall dindi.

Variants:

- Es pot fer sense ametles.
- Es pot fer amb sèmola de blat. En aquest cas s'esmicola la sèmola en un ribell amb aigua i oli i es treballen bé les bolletes per trencar-les. Després es cou al vapor amb una olla cuscussonera durant 20 minuts i es repeteix l'operació d'esmicolada dins el ribell amb la meitat de la mantega. Finalment, es torna a coure al vapor 20 minuts més i es repeteix l'operació del ribell una tercera vegada.
- S'hi pot afegir canyella, clovella de llimona ratllada, licor, panses o fruita confitada, tot açò s'hi afegeix abans d'abocar-hi el pa de cuscussó i les ametles. També es pot fer amb seu en tost de mantega. Actualment s'hi posen pinyons o fruita confitada.

Receptari o manuscrit original:

«Farciment dolç». *Manuscrit Caules*, 1750-1760. Joana Caules.

Bibliografia:

Al·lès Salvà, 2015; Caules, 1750-1760; Fàbrega i Puigvert, 1995; Chemache et al., 2018



REFRANYS  
MENORQUINS:  
MENJUA I  
BEVENDA

(SELECCIÓ)

A QUI HAS DE DONAR DINAR,  
NO LI PLANYIS ES BERENAR.

AIGUA FREDA I PA CALENT,  
FAN QUE ES VENTRELL SE'N SENT.

ALIMENTA TANT SA MEL D'ABELLES  
COM SA LLET D'OVELLES.



AL·LELUIA, AL·LELUIA!  
QUI NO MATA PORC NO MENJA XULLA.

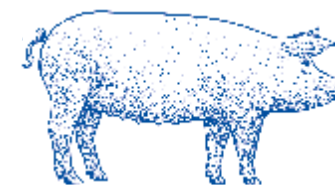
AMB BULL I RENOU,  
S' OLLA ES COU.

AMB SOBRASSADA I VI,  
ES FRED ÉS BO DE SOFRIR.

ANFÓS?  
NO EN MENJAREU VÓS.

ANY D'OVELLES,  
ANY D'ABELLES.

ANY ACABAT,  
PORC ENGREIXAT.



AVUI MENGEM,  
DEMÀ JA HO VEUREM.

BERENARS I DEJUNS  
NO CANTEN JUNTS.

BEURE MOLT I ANAR DRET,  
ÉS RARET.

CADA OLLETA   
TÉ SA SEVA TAPADORETA.

CALDERA VELLA,  
O BONY O FORAT.

CALDERA VELLA,  
O BONY O ENFONY.



CAPÓ DE VUIT MESOS,  
MENJAR DE REI.

CARN VELLA FA BON BROU.

COL I CARABASSA,  
TOTA SA CASA EN PASSA.

COM MANCO AIGUA,  
MÉS SET.

DE SES ROSES DE PAMPALÒNIA,  
SES ABELLES NO EN FAN MEL.

DE TAL BUC,  
TAL EIXAM.



DES TEU PA FARÀS SOPES.

DIES I OLLES CUREN SES COSES.

DOL AMB PA,  
ÉS BO DE PASSAR.

DOLÇ A SA BOCA,  
AMARG EN ES COS.

ES BON ALIMENT  
FA BON ENTENIMENT.

ES BON ALIMENT  
FA TORNAR JOVE SA GENT.

ES BROU I ES CASAMENT,  
EN CALENT.



ES PEIX CREMANT  
I SA CARN BELANT.

ES PEIX  
NO FA GREIX.

FAT O SALAT,  
BEN MENJAT SIA.

FESTES PASSADES, COQUES MENJADES,  
ROBA BRUTA, BOSSA BUIDA.

LO QUE NO ES PAGA EN BERENADES,  
ES PAGA EN BESADES.

MENJAR POC  
I PAIR BÉ.



MOLTS DE CUINERS JUNTS  
NO FAN ES BROU BO.



NINGÚ SAP DINS S'OLLA QUÈ HI HA,  
SI NO SA CULLERA QUI LA REMENA.

NO HI HA CARN SENSE OS  
NI PEIX SENSE ESPINA.

OLLA VETLADA,  
MAI BULL.

OLLA PETITA,  
PREST VESSA.

OLLETA DE PENI,  
AMB UNA BRASA DE CARBÓ BULL.

PA DUR,  
PASSA TOT AMB U.

PA MOLL,  
EMBUSSA ES COLL.



PA, PA, I NO BESADES.

PACIÈNCIA AMB PA,  
ÉS BONA DE PASSAR

PANCUIT,  
PANXA PLENA I VENTRE BUIT.

PER L'AGOST,  
NI VI NI MOST.

PER SA CROSTA  
ES PA ES DEMOSTRA.



PER SANT BLAI,  
SEMBRA L'ALL.

PER SANT JAUME,  
REM EN TAULA.

PER SANT LLORENÇ,  
FIGUES A QUERNS.

PER SANT LLUC,  
NESPLES ESPLUG.

PER SANT MACIÀ,  
ES PUPUT VE I ES TORD SE'N VA.

PER SANT MARTÍ,  
ASPIRA TON VI.

PER SANT MARTÍ,  
MATA ES PORC I ENCETA ES VI.



PER SANT TOMÀS,  
ESTIRA ES PORC PES NAS.



PER TOTS SANTS, MURTONS I AGLANS,  
CAMA-SEQUES I ESCLATA-SANGS.

PER TOTS SANTS, ARBOCERS I AGLANS,  
LLENTRISCA MADURA I ESCLATA-SANGS,  
MEL I MANTEGA PES ESTUDIANTS.

PES MAIG TON SES OVELLES  
I TREU MEL A SES ABELLES.



PORC A MITGES MAI ÉS GRAS.

QUE NO SAPS QUÈ ES DIU?  
SENS MENJAR NO ES VIU.

QUESVULLA... ÉS SOBRASSADA

QUI ESCUDELLA D'ALTRI ESPERA,  
FREDA SE LA MENJA;  
I SOVINT, NI FREDA NI CALENTA.

QUI FA GOTA,  
NO HI TORNA.



QUI MENJA UN AGLÀ I BEU,  
POSA DOS DITS DE SEU.

QUI NO ES CONVIDAT,  
SEU EN TERRA.

QUI NO GUARDA ES PA,  
NO EN TÉ PER L'ENDEMÀ.

QUI NO TÉ PA,  
MOLTES SE'N PENSA.

QUI NO VIGILA,  
NO MANDUCA.

QUI NO XERRUCA,  
NO MANDUCA.

QUI SOPA DE VI,  
BERENA D'AIGUA.

QUI TÉ PA, QUE SE'L MENGI;  
QUI NO EN TÉ, QUE EN CERQUI.

SA CARN DE VERRO REVÉ.

SA COCA ROSSA FA TORNAR POLITS.

SA CULLERA FA ES BROU.

SA FAVA VOL OLI.

SA LLET NO VOL VI,  
I QUI SE LA BEU, SÍ.



SA MEL ÉS BONA  
A QUALSEVOL HORA.

SOBRETOT... ÉS CANYELLA.

TANT ÉS ARRÒS COM FIL NEGRE.

VAL MÉS FAVES A CA SEVA  
QUE POLLASTRES A CA D'ALTRI.



VAL MÉS PA EIXUT AMB AMOR  
QUE GALLINES AMB RANCOR.

VAL MÉS POC I BO  
QUE MOLT I DOLENT.

VAL MÉS SA SALSA  
QUE ES PEIX.

VAL MÉS SA VIDA  
QUE ES MENJAR.



VAL MÉS SER CAP DE SARDINA  
QUE COA DE PAGELL.

VENT MESTRAL,  
PEIX DE TALL.

VENTRE DEJÚ  
NO ESCOLTA NINGÚ.

VINYA PER SON MENESTER,  
PODADA I CAVADA  
AMB SA LLUNA VELLA DE GENER.





# GLOSSARI DE LA MENJUA

## MENJUA f.

Cosa de menjar; allò que serveix per a ésser menjat; acció de menjar (mall., men.); cast. *manduca*. «A mi m'agrada sa bona menjua». «No pensau més que en la menjua». Es fadrins se n'anaren a cercar llenya per coure la menjua, Ignor. 42. L'àvia hi anava posant la pobra menjua que havia de durar tota la setmana, Riber Míny. 16.

REFR.

«Després de Déu, la menjua»: vol dir que l'alimentació és la més important de les coses humanes (Menorca).

FON.: *məɲzúa* (mall., men.).

ETIM.: derivat de *menjar*, amb el sufix -ua que no és d'origen clar.

**Àbit:** Api.

**Aguiat:** Guisat.

**Aladroc:** Seitó.

**Al·lot:** Noi, jove.

**Allspice:** Pebre de Jamaica (*Pimenta dioica*).

**Bastanaga:** Pastanaga.

**Bena:** Ovella.

**Berenar:** Esmorzar.

**Bimbolla:** Bombolla.

**Bistia:** Bèstia.

**Blanc d'ou:** Clara d'ou.

**Brossat:** Brull, mató de xerigot o recuit. Producte fruit de bullir la llet que queda després de fer el formatge i que se separa de la part líquida o serigot.

**Camot o cuixot:** Embotit tradicional fet de carn magra i sang de porc, mesclada amb espícies i posada dins la cotna de la cama i caixa del porc.

**Capolar:** Tallar a trossets petits.

**Ciurons:** Cigró.

**Companatge:** Allò que es menja amb el pa.

**Esclata-sangs:** Rovellons.

**Espícies:** Barreja d'espécies. En altres casos designa el Pebre de Jamaica.

**Estivada:** Un costum entre els pagesos i els senyors de cedir un tros de terra, sense retribució, als missatges o a persones del poble per sembrar-hi productes de l'hort.

**Figat:** Confitura de figa.

**Floreti:** Sucre en pols.

**Forqueta:** Forquilla.

**Grevi:** Greix o suc que es desprèn de la carn mentre la couen.

**Lloc:** Masia, finca rústica amb casa d'estatge per als pagesos que la conren.

**Madona:** Pagesa que junt amb l'amo –el seu marit– gestionen les feines d'un lloc. El sistema tradicional d'explotació és la mitgeria.

**Mesurades:** Mesurament del gra, que es fa després de la batuda, i que constitueix una de les festes típiques de la pagesia menorquina.

**Missatge:** Home llogat per mesos o per tot l'any per a fer feina en un lloc.

**Mitgeria:** Sistema d'explotació d'un lloc. La família pagesa i els propietaris es divideixen en parts iguals l'explotació de la finca.

**Monyaco:** Moniato.

**Mostassaf:** Etimològicament, prové de l'àrab *muhtasib*. Era el magistrat municipal en els territoris de la Corona d'Aragó encarregat de vetllar per la qualitat dels queviures i els seus preus.

**Oi:** Fàstic.

**Porquejades:** Pràctica de la matança del porc i la festa tradicional corresponent.

**Seques de gener:** Període curt de temps, durant la segona quinzena de gener, en el qual hi ha una visible baixada del nivell del mar i unes temperatures més suaus.

**Sengri:** Beguda calenta tradicional de Menorca. La base és vi negre amb taronja, espécies, sucre i pa torrat. Les restes de pa que quedaven es deien fetges de sengri i les repartien com si fos pa beneït. El sengri, anglicisme que prové del *sangaree*, l'introduïren els anglesos durant el segle XVIII.

**Serigot:** La part aquosa de la llet, separada de la coagulable.

**Seu:** Greix animal obtingut de la fusió de les seves parts grasses.

**Seu de caldera:** Seu negrós que queda a la caldera de bullir embotits durant les porquejades.

**Sofrit:** Sofregit.

**Trempar:** Amanir.

**Vermell d'ou:** Rovell d'ou.

# BIBLIOGRAFIA



- Académie française. (2005). *Dictionnaire de l'Académie française* (9e éd.). Imprimerie nationale/Fayard.
- Aguelo, X., Pons, O., De Juan, C., Ramon, J., Mata, C., Soria, L., Piqué, R., i Antolín, F. (2013). El pecio de Binissafúller. Estado de las investigaciones. Dins X. Nieto, i M. Bethencourt (Coords.). *Actas del I Congreso de Arqueología Náutica y Subacuática Española: Cartagena, 14, 15 i 16 de marzo de 2013* (pp. 67-85). Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- *Albarans orgue Santa Maria* (1795). Manuscrit inèdit.
- Alcover, A. M., i Moll, F. de B. (1978). *Diccionari català-valencià-balear: inventari lexicogràfic i etimològic de la llengua catalana en totes les seves formes literàries i dialectals* (2a ed.). Moll.
- Al·lès Salvà, B. (2012). *Sa cuina des poble de Menorca*. Setmanaris i Revistes.
- Al·lès Salvà, B. (2015). *Cocina señorial de Menorca*. Setmanaris i Revistes.
- Al·lès Salvà, B. (2018). "Repostería al estilo de Mahón": *Receptari Gelabert Vidal (Receptes per a petits i grans)*. Quaderns de Gastronomia Menorquina, 7. Setmanaris i Revistes.
- Amorós, J. L. (1990). *Brujas, médicos y el Santo Oficio: Menorca en la época del Rey Hechizado*. Torre del Puerto.
- André, J. (2009). *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Les Belles Lettres.
- Andreu, C., i Isbert, F. (Coords.). (2001). *J. Vives Lull. L'home i el col·leccionista*. Treballs del Museu de Menorca, 25. Govern de les Illes Balears.
- Apici (1990). *L'art de la cuina* (J. Gómez i Pallarès, Trad.). Fundació Bernat Metge.
- Armstrong, J. (1756). *The History of the Island of Minorca*. L. Davis and C. Reymers.
- Bàguena, M. N. (1997). *De l'antiga Roma a la teva cuina*. El Mèdol.
- Ballester, P. (1919). Pesca marítima. Costums i tractes més usuals. *Revista de Menorca*, 18, 225-280.
- Ballester, P. (1923). *De re cibaria: Cocina, pastelería, repostería menorquinas* (1ª ed.). Imp. Manuel Sintés Rotger.
- Beeson, K. H. (2008). *Fromajadas and indigo: The Minorcan colony in Florida*. History Press Library Editions.
- Bonet Bosch, A., Camps Extremera, A., Moll Marquès, M., Sintés, E., i Vidal Bendito, T. (1999). Activitats productives tradicionals. La pagesia. I. La seva activitat productiva. Dins Mascaró, J. (Coord.). *Enciclopèdia de Menorca. Tom Catorzè. Antropologia I* (pp. 81-258). Obra Cultural de Menorca.
- Borràs, J., i Borràs, D. (1998). *La cuina dels menorquins*. Columna.
- Bottéro, J. (2005). *La cocina más antigua del mundo*. Tusquets.
- Bover, J., i Rosselló, R. (2016). *La caça i els cans a les Balears (segles XIII - XIX)*. Monografies de la Societat d'Història Natural de les Balears, 24. Societat d'Història Natural de les Balears.
- Camps, A. (1997). *L'elaboració tradicional del formatge i els seus derivats a Menorca*. Institut Menorquí d'Estudis.
- Camps, A. (Coord.). (1999). *Menorca en el barroc i les relacions comercials amb la Mediterrània: Un femer d'importació del segle XVII trobat a Ciutadella*. Ajuntament de Ciutadella de Menorca i Institut Menorquí d'Estudis.
- Camps, A. (Coord.). (2000). *La Història de Ciutadella de Menorca a través dels fons ceràmics del Museu Municipal de Ciutadella*. Ajuntament de Ciutadella.
- Camps, A., i Sintés, H. (1996). *Apicultura tradicional de Menorca (1800-1950)*. Institut Menorquí d'estudis i Ajuntament de Ciutadella.
- Camps i Mercadal, F. (1986). *Folklore menorquí: De la pagesia* (2a ed.). Institut Menorquí d'Estudis.
- Caules, J. (1750-1760). *Manuscrit Caules*. Manuscrit inèdit.
- Cavaller Triay, R. (1984). *La cuina menorquina (I)*. Quaderns de Folklore, 14. Col·lectiu Folklòric de Ciutadella.
- Cavaller Triay, R. (1985). *La cuina menorquina (II)*. Quaderns de Folklore, 21. Col·lectiu Folklòric de Ciutadella.
- Chemache, L., Kehal, F., Namoune, H., Chaalal, M., i Gagaoua, M. (2018). Couscous: Ethnic making and consumption patterns in the Northeast of Algeria. *Journal of Ethnic Foods*, 5 (3), 211-219.
- Cleghorn, G. (1751). *Observations on the epidemical diseases in Menorca from the year 1744 to 1749*. D. Wilson.

- Coll Conesa, J. (2014). Los vasos perforados o encellas del período del vaso campaniforme en el Coval Simó (Escorca, Mallorca). Dins C. Ferrando, i B. Costa (Eds.). *Amicitia. Miscel·lània d'estudis en homenatge a Jordi H. Fernández* (pp. 140-162). Treballs del Museu Arqueològic d'Eivissa i Formentera, 72. Govern de les Illes Balears.
- Columella, L. I. M., Lundström, V., Hedberg, S., i Josephson, A. V. (1902). *Rei rusticae libri 1-12*. Almqvist & Wiksell.
- Coromines, J. (1980). *Diccionari etimològic i complementari de la llengua catalana*. Curial.
- Davidson, A. (1996). *La cocina del mar Mediterráneo: Identificación y recetas de la fauna comestible*. Omega.
- Desel, C. i León, M. J. (Coords.). (2018). *Arqueologia urbana. 20 anys entre vesins, màquines i manobres. Menorca 1998-2018*. Consell Insular de Menorca.
- Díaz García, A. (2000). *Un tratado nazari sobre alimentos: al-Kalām 'ala l-agḍiya de al-Arbūli*. Arráez.
- Díez Palet, I., Navarro Fernández, R., Pérez Armas, R., i Vilaplana Martínez, A. (2015). *Estudi del sector agroalimentari del formatge a Menorca i la seva biodiversitat associada* (Treball de Fi de Grau no publicat). Universitat Autònoma de Barcelona.
- Domínguez, K., Vidal Mascaró, A., Sintes, Sintes, A., Al·lès Salvà, B., Pelfort, J., i García García, N. (2018). *Menorca: Cocina con historia*. Empatic Comunicación y Marketing.
- Duran, N., Morguí, M., i Sallés, M. (1987). *Viure de la natura: Guia de les plantes silvestres mengívols*. Kapel.
- Fàbrega, J. (1997). *La cuina mediterrània: La Mediterrània occidental*. L'isard.
- Fàbrega, J. (2019). *Cuina i cultura del gust al País Valencià: El patrimoni culinari*. Universitat d'Alacant.
- Fàbrega, J., i Puigvert, C. (1995). *La cuina de Menorca*. La Magrana.
- Fernández López, R., i Coll Conesa, J. (2020). *Alfarería tradicional de España: Alfarería insular: Illes Balears*. Fundación Municipal de Cultura de Avilés.
- Flandrin, J.L., i Montanari, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Trea.
- Florit Nin, F. (2015, juliol 12). Panadera de rotja [Entrada blog]. Blogspot. Recuperat 7 maig 2022, de <http://escuions.blogspot.com/2015/07/panadera-de-rotja.html>
- García, G. L. J. (1999). *Comer como Dios manda*. Barcelona: Destino.
- García, S. M. J. (2001). *El arte de comer en la antigua Grecia*. Biblioteca Nueva.
- Gual, J. (1997-1998). Ceràmica d'importació de l'abocador de sa Muradeta (Ciutadella de Menorca). *Estudis Baleàrics*, 58-59, 151-161.
- Lindemann, C. F. H. (1786). *Geographische und statistische beschreibung der insel Minorka Bei einem langen aufenthalte daselbst aufgezeichnet*. Weygandschen Buchhandlung.
- Lindemann, C. F. H. (2020). *Descripció geogràfica i estadística de l'illa de Menorca: Apunts presos durant una llarga estada* (Trad. M. Pons Pons). Institut Menorquí d'Estudis. (Publicació original de 1786).
- *Llibre de receptes de la confiteria Jaume Villalonga* (s. d.). Manuscrit inèdit.
- Lluís Salvador d'Àustria (1999). *Les Balears descrites per la paraula i la imatge* (Trad. Pere Bonnín i Josep Moll). Promomallorca (Publicació original de 1869-1891).
- Luján, N. (1997). *Historia de la gastronomía*. Folio.
- Maillet, J. (1851). *El confitero moderno: Tratado completo y práctico de confitería y de pastelería, del licorista y de toda clase de refrescos pertenecientes a la repostería, con el método de preparar toda clase de encurtidos*. Imprenta y Libr. de la Sra. V. é H. de Mayol.
- Marfany, S. M. (2002). *Els menorquins d'Algèria*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- Martín Fernández, J., i Inglese Carreras, O. (Coords.). (2016). *El control arqueológico del dragado del Puerto de Maó*. Autoritat Portuària de Balears.
- Mascaró, J. (Coord.) (1999). *Enciclopèdia de Menorca. Tom Catorzè. Antropologia I*. Obra Cultural de Menorca, 206-208.
- Matta, V. (2019). *Panada on the road: Viaggio alla ricerca delle origini del gioiello della dieta sardo mediterranea*. Sa Mata.
- Medina, F. X. (Ed.) (1996). *L'alimentació mediterrània*. Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, Generalitat de Catalunya.
- *Modo de fer el formatge i mantega a Maó* (1800). Manuscrit inèdit.
- Moll Marquès, M. (2003). *Medicina popular menorquina: Segles XVI-XXI: Plantes, animals, minerals i altres modalitats curatives*. Documenta Balear.
- Olives Riudavets, M. (1994). *Cocinera menorquina. Arte de cocinar*. Miguel Olives Riudavets.
- Paulus, i Adams, F. (1844). *The seven books of Paulus Aegineta: Translated from the Greek: With a commentary embracing a complete view of the knowledge possessed by the Greeks, Romans, and Arabians on all subjects connected with medicine and surgery*. Sydenham Society.
- Pelfort, P. (2014). *Talaiots i formatjades: Apunts per a una història de la gastronomia de Menorca*. Quaderns de Folklore, 101. Col·lectiu Folkloric de Ciutadella.
- Pelfort, P. (2015a, març 1). El nom de la maonesa [Entrada blog]. Wordpress. Recuperat 7 maig 2022, de <https://cegmenorca.wordpress.com/2015/03/01/el-nom-de-la-maonesa/>
- Pelfort, P. (2015b, març 6). Endorfines, franciscans i pastilles de xocolati [Entrada blog]. Wordpress. Recuperat 7 maig 2022, de <https://cegmenorca.wordpress.com/2015/03/06/endorfines-franciscans-i-pastilles-de-xocolati/>
- Pelfort, P. (2017a). *Cuina i medicina en textos històrics*. Ponència presentada a Curs acadèmic 2016-2017 de la Societat Catalana d'Història de la Medicina, Barcelona, Espanya.
- Pelfort, P. (2017b, desembre 19). Genealogia de l'arròs de la terra [Entrada blog]. Wordpress. Recuperat 7 maig 2022, de <https://cegmenorca.wordpress.com/2017/12/19/genealogia-de-larros-de-la-terra/>
- Pelfort, P. (2018). *Estudi gastronòmic de les receptes amb vermella menorquina als manuscrits "Manual de la cuinera menorquina v.1819 i v.1821 de Joan Vidal Seguí"*. Associació de ramaders i ramaderes de Bestiar Boví de Raça Menorca.
- Pelfort, P. (2019a). Breu història de la nomenclatura del plat menorquí. ¿Caldera o caldereta? Àmbit. Revista de Cultura, 53, 10-13. [https://www.cime.es/WebEditor/Pagines/file/Ambit/WEBCIM\\_Ambit\\_revistacultura\\_num53.pdf](https://www.cime.es/WebEditor/Pagines/file/Ambit/WEBCIM_Ambit_revistacultura_num53.pdf)
- Pelfort, P. (2019b). La salsa menorquina. Dins *XVIII Cumbre Internacional de Gastronomía* (pp. 94-99). Foro de debate.
- Pelfort, P. (2021, octubre 16). Genealogia de les greixeres de Menorca. [Entrada blog]. Wordpress. Recuperat 7 maig 2022, de <https://cegmenorca.wordpress.com/2021/10/16/genealogia-dels-greixos-i-greixeres-de-menorca-1%ef%bf%bc/>
- Perra, M. (2019). *Alla mensa dei Nuragici: Mangiare e bere al tempo dei Nuragici*. Carlo Delfino.
- Plantamor, L. (2005). Algunes formatgeres del talaiòtic final al Museu de Menorca. *Mayurqa*, 30, 453-464.
- Pons, O. (2005). Cartes arqueològiques subaquàtiques de Menorca. Un primer estat de la qüestió. Dins M. L. Sánchez León, i M. Barceló Crespí (Coords.). *XXIII jornades d'Estudis Històrics Locals: L'antiguitat clàssica i la seva pervivència a les Illes Balears* (pp. 445-457). Institut d'Estudis Baleàrics.
- Portella, J., i Pelfort, P. (2017). *Sa cuina de ses àvies (1): Alaior*. Quaderns de Folklore, 113. Col·lectiu Folkloric de Ciutadella.
- Rabassó, R., i Aneiros, F. (1970). *El práctico: Resumen mundial de cocina y pastelería: 6500 recetas* (6ª ed.). Rueda.
- Ramis i Ramis, J. (1989). *Resumen topográfico e histórico de Menorca: Manuscrito de 1787*. Real Academia de la Historia.
- Rasico, P. D. (1987). *Els menorquins de la Florida: Història, llengua i cultura*. Publicacions de l'Abadia de Montserrat.
- Razi n al-Tuji bi , I. (1981). *Fann al-t abkh fi al-Andalus wa-al- Maghrib fi bida yat as r Bani Mari n: Fada lat al-khiwa n fi Tayiba t al-ta m wa-al-alwa n li-Ibn Raz in al-Tuj ibi*. Mohamed b. A. Benchekroun.
- Revel, J. F., Gavarrón, L., i Armiño, M. (1980). *Un festín en palabras: Historia literaria de la sensibilidad gastronómica de la Antigüedad a nuestros días*. Tusquets.
- Rey, A. (2016). *Dictionnaire historique de la langue française*. Le Robert.
- Rita, C., Andreu, C., i Gual, J. (1988). Ceràmiques de reblert d'una volta del convent de Sant Francesc de Maó. *Meloussa*, 1, 171-178.
- Robert (2018). *Llibre del coc*. Barcino. (Publicació original de 1521).

- Roca Vinent, J. (1776-1826). *Diari de Mahó o Diari Roca (1776-1826)*. Manuscrit inèdit.
- Roger, F. (1993). *Art de la cuina: Llibre de cuina menorquina del segle XVIII*. Col·lecció Capcer, 12. Institut Menorquí d'Estudis.
- Roger, F. (2020). *Art de la cuina*. Barcino. (Manuscrit original del segle XVIII)
- Rose, V. (1875). *Plinii Secundi quae fertur una cum Gargilii Martialis medicina*. B. G. Teubneri.
- Rotger Triay, R. (2014a, febrer 18). Greixera de formatge amb peus de porc - Pastís de formatge amb peus de porc [Entrada blog]. Blogspot. Recuperat 7 maig 2022, de <https://tiberisacasa.blogspot.com/2014/02/greixera-de-formatge-amb-peus-de-porc.html>
- Rotger Triay, R. (2014b, març 11). Coca amb pinxa - Coca amb arengada [Entrada blog]. Blogspot. Recuperat 7 maig 2022, de <https://tiberisacasa.blogspot.com/2014/03/coca-amb-pinxa.html>
- Schraemli, H. (1952). *Historia de la gastronomia: De Lúculo a Escoffier* (Trad. M. Tamayo). Destino.
- Selke, A. (1972). *Los chuetas y la Inquisición: Vida y muerte en el ghetto de Mallorca*. Taurus.
- Soler Siquier, B., i Oliver Soler, B. (2016). *Llibretes de cuina del segle XIX*. Col·lecció Capcer, 32. Institut Menorquí d'Estudis.
- Taboada, C., Millán, R., i Miguez, I. (2008). Composición en macronutrientes, aminoácidos y minerales de algunos invertebrados marinos no utilizados habitualmente como alimento. *Revista Real Academia Galega de Ciencias*, 27, 95.106.
- Veny, J., i Massip, À. (2011). *Scripta menorquina*. Institut d'Estudis Catalans i Institut Menorquí d'Estudis.
- Vidal Bendito, T. (1999). Organització de l'àmbit rural. Dins Mascaró, J. (Coord.). *Enciclopèdia de Menorca. Tom Catorzè. Antropologia I* (pp. 83-124). Obra Cultural de Menorca.
- Vidal i Seguí, J. (1819). *Manual de la cuinera menorquina*. Manuscrit inèdit (Família Ballester).
- Vidal i Seguí, Joan (1821). *Manual de la cuinera menorquina*. Manuscrit inèdit (Família Seguí).
- Vidal i Seguí, Joan (1832). *Manual de la cuynera menorquina*. Manuscrit inèdit (Ampliació feta a Ciutadella).
- Wilkins, J., i Hill, S. (2011). *Archestratus: Fragments from the life of luxury. Revised Edition (first published 1994)*. Prospect Books.



## CRÈDITS EXPOSICIÓ

<b>ORGANITZACIÓ</b> Museu de Menorca	<b>OBJECTES</b> Magdalena Campins Torres Llorenç Coll Moll Rosa Maria Fontestad Vicent Francisco Gomila Gomila Pere Llufríu Anglada Ismael Moll Pelegrí Tòfol Mus Reynés Bartomeu Obrador Cursach Família de Olivar Pep Pelfort Sola Octavio Pons Machado Damià Ramis Bernad Rosa Rotger Triay Catalina Seguí de Vidal Francesc Solé Parellada Hotel Rural i Resaturant Alcaufar Vell Subaida Biblioteca Nacional de Catalunya Museu Municipal de Ciutadella Biblioteca de Maó Amics de la Mar Port-Maó
<b>DIRECCIÓ</b> Carolina Desel González	<b>DOCUMENTACIÓ GRÀFICA</b> Bep Al·lès Salvà David Arquimbau Sintès Maite Carles Coll Divina Xauxa Francesc Florit Nin Joan Mercadal Arquimbau enriquelopezgarre/PIXABAY Pep Pelfort Sola Sus Pons Francesc Xavier Roig Munar Rosa Rotger Triay Arxiu d'Imatge i So de Menorca Ajuntament de Maó Enciclopèdia de Menorca Museu de Menorca Setmanari El Iris
<b>COMISSARIAT</b> Montserrat Anglada Fontestad Jaume Mascaró Pons Pep Pelfort Sola	<b>COL·LABORADORS</b> Fra Roger Gastronomia i Cultura Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca Còmete Menorca Sa Cooperativa del Camp de Menorca Museu Municipal de Ciutadella Formatges Sa Roqueta
<b>DOCUMENTACIÓ</b> Montserrat Anglada Fontestad Jaume Mascaró Pons Pep Pelfort Sola Octavio Pons Machado Rosa Rotger Triay	<b>ASSEGURANÇA</b> Axa Seguros
<b>TEXTOS</b> Montserrat Anglada Fontestad Jaume Mascaró Pons Pep Pelfort Sola	
<b>DISSENY EXPOSITIU I GRÀFIC</b> Roseta Mus Pons, Estudio Roseta y Oihana	
<b>IL·LUSTRACIONS</b> Andreu Torres Bagur Neus Carreras	
<b>VIDEOMÀPING</b> iluminaM	
<b>ACTIVITATS EDUCATIVES</b> Museu de Menorca Sa Xaranga Sa Cooperativa del Camp de Menorca	
<b>CONSERVACIÓ I RESTAURACIÓ</b> Museu de Menorca	

**TRADUCCIÓ I CORRECCIÓ LINGÜÍSTICA**  
Servei de Política Lingüística,  
Consell Insular de Menorca  
Traduccions Insula

**MUNTATGE**  
Museu de Menorca  
Stoneman  
Rótulos Ornaque

**IMPRESSIÓ**  
Rótulos Ornaque  
Truyol

**MOBILIARI**  
Miquel Gomila- Arader  
Dídac Simó- Fuster  
IKEA Menorca  
Vidrieria Bonaire

**COL·LABORADORS**  
Fra Roger Gastronomia i Cultura  
Centre d'Estudis Gastronòmics de Menorca  
Còmete Menorca  
Sa Cooperativa del Camp de Menorca  
Museu Municipal de Ciutadella  
Formatges Sa Roqueta

**ASSEGURANÇA**  
Axa Seguros

## CRÈDITS CATÀLEG

<b>DIRECCIÓ</b> Carolina Desel González
<b>AUTORS</b> Montserrat Anglada Fontestad Jaume Mascaró Pons Octavio Pons Machado Pep Pelfort Sola
<b>CATALOGACIÓ</b> Montserrat Anglada Fontestad Pep Pelfort Sola Octavio Pons Machado
<b>DOCUMENTACIÓ GRÀFICA</b> Jacinto Calvo Sancho David Arquimbau Sintès Divina Xauxa Joan Mercadal Arquimbau Arxiu d'Imatge i So de Menorca Biblioteca de Catalunya
<b>DISSENY GRÀFIC</b> Roseta Mus Pons, Estudio Roseta y Oihana
<b>CORRECCIÓ LINGÜÍSTICA</b> Servei de Política Lingüística, Consell Insular de Menorca
<b>REVISSIÓ BIBLIOGRÀFICA</b> Damià Ramis Bernad
<b>IMPRESSIÓ</b> Truyol
<b>DIPÒSIT LEGAL</b> ME-350-2022
<b>ISBN</b> 978-84-18334-18-4

## AGRAÏMENTS

El Museu de Menorca vol expressar el seu agraïment als col·leccionistes que han deixat objectes i a les persones i entitats següents, sense les quals l'exposició i el catàleg que l'acompanya no haguessin estat possibles:

Bep Al·lès Salvà  
Antoni Anglada Comella-Dolçamar  
Núria Bàguena Maranges  
Elisabeth Ballester Villena  
Pinhás Ben Abrahamale  
Josep Borràs Anglada  
Jaume Coll Conesa  
Jaume Fàbrega Colom  
Francesc Florit Nin  
Pedro Gelabert Vidal  
Omelkheir Idrissi  
Felip Llufríu-Restaurant Món  
Miquel Mariano Vadell  
Veronica Matta Casula  
Eduard Mayans Mevel  
Rosa Rotger Triay  
Catalina Seguí de Vidal  
Biel Seguí de Vidal  
Descendents família Mercadal-Caules  
Guillem Sintès Espasa  
Francesc Soler Parellada  
Sílvia Soler Vilà  
Subaida  
Andreu Vidal Mascaró  
Pilar Vinent Barceló  
Arxiu Històric de Maó  
Bibliothèque nationale de France.  
Archives et manuscrits  
Museo Nacional de Cerámica González Martí  
National Library of Scotland  
Elias Mazzucco. Rare Books &  
Music Reference Team. The British Library



