



# El calendari gastronòmic de novembre

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

El mes de novembre ve marcat per la celebració de Tots Sants i la seva gastronomia, però és també el mes de sembrar les lletugues, espinacs, fesolets i faves, a més de ciurons, guixons, lleties i mongetes.

Farem la collida de les patates tardanes i de les primeres patates noves. També és mes de collir naps, cols, pastanagues, remolatxes, ràvecs, betarràvecs i julivert, així com dels darrers caquis. S'inicia també la temporada dels cítrics amb les taronges i mandarines primerenques.



## Plats de cullera

És per açò que a la cuina començarem a fer cuinons de cullera. Plats amb llegums, amb col, els primers bullits de la tardor i plats consistents com els aguiats, panaderes i menjars al forn que ens ajudin a fer front als primers freds.

## Temps de caça i de bolets

La cuina de novembre també ve marcada per la cuina dels bolets i dels caçadors. Aquí en seran protagonistes els estimats esclata-sangs al caliu, o bé fregits amb sobrassada; el llom amb esclata-sangs, les gírgoles amb botifarró blanc, els arrossos amb llomillo i cames seques (picornells), i tota aquesta cuina que trobarem dins les marines amb regust de lletrisca i de romaní, juntament amb els tords, les guàtleres, les perdius, els tudons, les cegues i els conills del camp, que en formaran part

de l'arròs brut, o els preuats tians de tords amb esclata-sangs, o aquells suggestius plats de cuina antiga menorquina com les cegues o els tords dins un cóc.

## La cuina de Tots Sants

La festivitat de Tots Sants és també una de les que té una gastronomia pròpia des d'antic i que ha evolucionat amb els temps.

Els refranys ens diuen que per Tots Sants, murtons i aglans, cames-seques i esclata-sangs, que juntament amb les magranes i les carabasses eren consumits aquest mes.

Pel que fa a la rebosteria, antigament era el dia de menjar la mel i mantega, els panets de mort, les orellanes i el dits d'apòstol, costums que avui en dia gairebé s'han perdut del tot, i que han estat substituïts per altres, que avui consideram ben nostres com és el cas dels bunyols i els pane-

llets.

Dels panets de mort se'n té referència per primera vegada a una revista de 1900 i per altra banda, Pere Ballester ha els esmenta al seu "De re cibaria" al 1923 on, a més de la seva descripció n'aporta la recepta. Enguany el reboster mallorquí Tomeu Arbona Figuerola, també n'ha confeccionat al "Fornet de la Soca" amb una recepta menorquina molt antiga, i situa aquesta elaboració ja al segle XVIII. Segons Arbona, aquests panets que es donaven als infants a la sortida de la Missa de Difunts, són els antecedents dels "Rosaris" que es fan a Mallorca per a commemorar aquesta diada, pel que aquests panets, potser també formaven part de la gastronomia mallorquina antiga, i avui ja perduda.

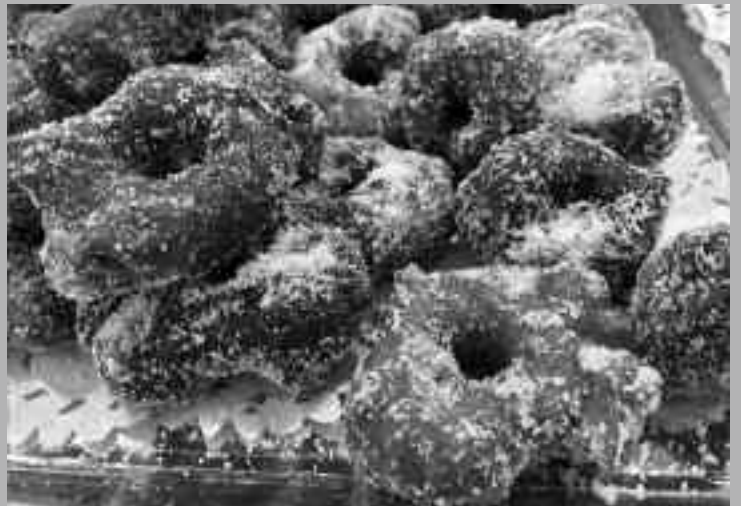
## Bunyols de Tots Sants

Els bunyols de forat ens van arribar al segle XVIII, amb la reconquesta espanyola, que es quan es va posar de moda a tot l'Estat, però aquí en tenim la particularitat que els mullam amb arrop, bé fet de raïm o de figa, a més mullar-los també amb mel. També apuntar que els més nostres són aquells fets amb pasta de monyaco (moniato a Menorca) o de pasta de patata, si bé darrerament la pasta que es sol posar a la venda a forns i botigues és pasta d'ensaimada o coca bamba.

Pel que fa als panellets, aquests són típics de Catalunya, i que potser per les relacions comercials amb Barcelona, els vam acabar adoptant com un element gastronòmic mes de la nostra festa. Els més típics eren aquells fets amb pastarral (ametlla molta) i pinyons amb rovell d'ou, i els guarnits amb codonyat i els guarnits amb una cirera cofitada. Avui en dia però, se'n fan de coco, maduixa, de cafè, de cacau, de xocolata i d'altres sabors.

## BUNYOLS DE TOTS SANTS A L'ANTIGA

**Ingredients:** Mig almud (550 g) de farina, 2 unces (66 g) de llevat, mitja lliura (200 g) de patata bullida o monyaco al forn, 1 unça (33 g) de mantega, 3 ous i mig gotet de llet.  
**Elaboració:** Aixafarem la patata o el monyaco amb el sucre, la mantega i els ous. Dins un got de llet teba hi fonem el llevat. Hi afegim la farina i l'incorporem a la mescla i ho ben pastam fins aconseguir una pasta ni molla ni dura. Deixam tovar dues hores i fem els bunyols que fregirem amb oli bo i sèu de porc. Un cop fregits els escorrem ben bé i els ensucrem.



## MEL I MANTEGA DE CA N'OLIVES

**Ingredients:** Per a dues lliures (800 g) de mel, es posa una lliura (400 g) de mantega de vaca i ho courem dins una olla. Quan arranqui el bull ho treurem del foc i l'hi posarem les sopes de còc, mesclam bé perquè les llesques de pa quedin ben abeurades i es menja teb.

És un plat molt calòric, i segons explicava Ballester, els senyors que mantenien aquest costum corrien el perill d'anar a fer companyia als difunts per feixuc que era.

## EL VI DE LA SETMANA



Aquesta setmana hem sortejat un vi de d'autor de la DO Montsant, elaborat a les Vinyes dels Guiaments pels cellers Unió. El "Mas dels Mets", que ens aporta tots els sentiments dels montsants negres, elaborat amb les varietats de garnatxa, merlot, ull de llebre i mazuela. El seu terroir és de muntanya que li dona una marcada personalitat a aquest vi jove.

### Nota de cata

- Aspecte: Atractiu color de maduixa amb bords granatosos molt vius
- Nas: Fruits vermells, que ens recorden murtons, mores... També a pissarra.
- Boca: Entrada molt agradable i suntuosa. Notes de fruita i un lleuger toc mineral. Llarg i persistent que deixa una magnífica sensació de plenitud.

### Maridatge

Un vi ideal per acompanyar carns a la graella, com també arrossos de bolets i de carns. Marida bé

amb els formatges de vaca de llet crua i amb els d'ovella curats. Bon vi per a compartir en bona companyia o per sortir de copes.



El guanyador d'aquesta setmana ha estat l'electricista Toni Barber, subscriptor del setmanari des de fa una vintena d'anys i que podrà gaudir d'aquest gran vi que ens ha aportat la VINOTECA VINUM MENORCA, de Ciutadella.

Si voleu tastar aquest vi, podeu passar per VINUM, al carrer Mariners i Pescadors, 4, del Polígon de Ciutadella, o trucar al 971 48 06 43.