

DEDICADA A FRANCESC GABRIEL ROTGER VILLALONGA, CONEGUT COM A FRA ROGER

Antoni Tudurí

Secció de
Genealogia de
l'Ateneu de Maó



destacats. Avui en dia, a llocs com a Barcelona, hi ha més gent que dina a fora que a casa. I restaurants n'hi ha a cada cap de cantó, amb diferents preus i qualitats, des de *casolans* fins altres de disseny, on els aliments es desconstrueixen, es reconstrueixen, s'esterifiquen i on, apart dels fogons i cassoles de tota la vida, s'empren eines i instruments de laboratori físics-químics prou sofisticats. A certs establiments d'aquest tipus els preus són de magnitud astronòmica i,

Quan un servidor era adolescent (com deien en primer, a *s'edat burral*) només recorda haver menjat a quatre restaurants menorquins: Cas Sastre i l'Espanya des Castell, el Rocamar (més des Castell que de Maó) i la fonda Faner, de Ciutadella. Cap a l'any 1963 en Mario Faner ens va dir a quatre garlardeus de la part de Llevant, que no tornaria a anar a Maó fins que el seu amic, un tal Augusto Miranda, i conegut pes *caparrot* (estàtua esculpida per Waldemar Fenn), no el tornessin a posar allà on era abans, no a una costa plena de giravolts i de brutícia). Els responsables de les sales menjadors abans citades eren, respectivament, Mateu Sastre, Llorenç Porcel, Damià Borràs i el mencionat Mario Faner, però a les cuines manaven el propi Mateu Sastre, Magdalena Melià, Catalina Anglada (i els seus fills Josep i Damià) i a can Mario el seu germà Doro Faner, pare d'en Pau que ens ha aguiat plats literaris de molt alta qualitat.

Per aquells temps, anar a menjar a la fonda era tot un esdeveniment memorable; qualche casament i altres dies molt



Damià Borràs



Llorenç Porcel

per aquest fet, la cuina d'abans s'ha transformat en cuina *G-astronòmica*.

❖ **BROMES APART**, i entrant en el terreny propi d'aquesta secció, se'ns ha passat pel cap cercar algunes possibles relacions entre alguns dels defensors de la cuina menorquina actual, agrupats en l'associació que du per nom el d'un frare franciscà del segle XVIII, conegut per Fra Roger i aquest frare. Els estudiosos d'aquest cuiner saben que va néixer a

Ciutadella el dia 30 d'abril de 1709 i va morir a la mateixa ciutat l'any 1764, sense saber el dia exacte, després d'haver escrit un llibre que descriu els menjars monàstics i populars. Un servidor, en tant que aprenent de genealogista i comptant amb l'ajut d'Antoni Guasch Bosch, ha pogut concretar els noms dels seus pares i dels seus padrins. Pel que sembla, els padrins tenien una certa posició atès que eren *senyors*, concretament el Sr. Gabriel Olivar i la senyora An-



Mario Faner



Mateu Sastre

tonia Olivar Gomila. A la plana web «genealogia dels menorquins» es pot veure els detall dels seus antecessors i germans, atès que descendents no n'hi ha pel fet del vot de castedat propi de clergues i frares.

En aquest cas, i com és costum, he provat de trobar les relacions de sang dels membres de la secció de genealogia de l'Ateneu de Maó i ha sortit que Antoni Guasch té 74 lligams amb 16 bots mínims, Rafael Aedo té 4 lligams amb 17

bots mínims, en tant que un servidor té 6 lligams directes amb 19 bots mínims, però el que cal destacar és que alguns dels fundadors i actuals membres de l'associació Fra Roger també tenen lligams directes. Aquestes relacions entre els *confreres* posats per ordre alfabètic del primer llinatge (primer posem els lligams i després els bots mínims) són: Damià Borràs Barber (4/17); Pere Fraga Arguimbau (13/14); Antoni Juaneda Carbrisa (9/17); Jaume Mascaró Pons

(24/15); Pau Rotger Triay (39/16); Guillem Sintes Espasa (8/15), Adolf Sintes Sintes (2-17) i Andreu Vidal Mascaró (14/14).

❖ **PROBABLEMENT**, cap d'aquests confreres ha sospitat mai l'existència de parentiu entre ells i Fra Roger i, si disposéssim de més dades, encara trobaríem més connexions.

No vull acabar sense citar a Pere Ballester, autor del llibre «De re cibaria», del que tinc un exemplar de la primera edició, impresa a Maó l'any 1928 i que va ser un precursor de la literatura gastronòmica (sense «G» inicial) moderna a Menorca.

Per coses tan intranscendents com aquesta és pel que serveix la genealogia, tractada per un aprenent com un servidor... I perquè, un dia qualsevol, ens convidin a un panxó del segle XVIII, senzill i monacal i, si pot ser, acompanyat d'un bon vi de la terra.