

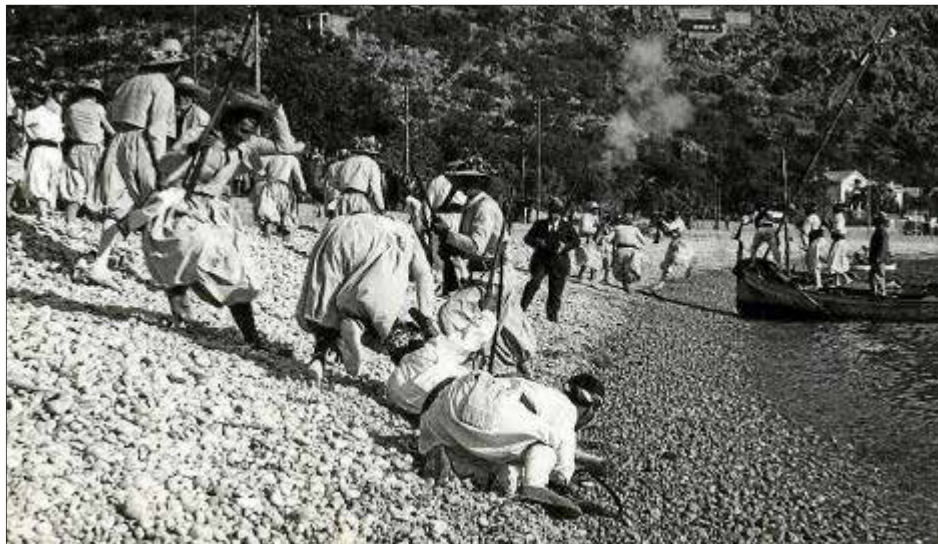
Passen coses

De pedra

«La mar i el cel són tan blaus, tan profundament blaus, que sembla que un se mescla amb l'altre. Se veu un únic puntet blanc; és la vela d'alguna petita barca viatgera. [...] Així la presència dels homes expressada per la petita vela blanca no destorba la gran tranquil·litat de la naturalesa.»

Arxiduc Lluís Salvador, *Somnis d'estiu ran de mar*, Imprenta de dalt, 1912

Jo devia tenir deu anys i recolzava el pit damunt el paretó que separava la platja d'en Repic del nou passeig. Estirava els braços dins aquella massa d'aigua i arena que corria com un riu. Una màquina enorme impulsava arena des de la mar i la manca de normativa feia possible que tothom tengués accés a primera línia d'aquell esdeveniment poc habitual. Deien que l'arena provenia del centre de la badia, però ara pens que potser venia de més enfora. La veritat és que a mi, en aquell moment, no m'importava gaire. El meu objectiu bàsic (i el de tot el públic improvisat que s'anava acumulant) era agafar el màxim nombre possible de copinyes d'aquell paratge submarí normalment inaccessible. Unes copinyes de color marronenc i blanc que no havíem vist mai abans. Encara n'hi deu haver qualcuna de les grosses per ca mumare. El fruit d'aquell desgavell de gent pescant copinyes va ser una col·lecció de tresors inaudits repartits per les cases dels assistents i una nova platja d'arena, molt més ampla, a aquella part de la badia. L'arena d'aquella nova platja era diferent de la d'abans, més grossa i clara, més bona de fer net que la d'abans que era més fina i aferradissa. Tot semblava avantatges! El que jo no sabia és que amb aquella operació ens estaven canviant la morfologia de la platja sense demanar-nos-ho i que la platja d'en Repic, com totes les altres de la badia, sempre havia estat de bales més grosses o més



petites i d'arena fina, en tot cas. Ho demostren moltes fotos, com la que acompanya l'article, presa durant una de les batalles del Firó dels anys vint. Ara sembla que volen repetir l'operació d'afegir arena a una platja que històricament era de bales i, havia de passar, el GOB se n'ha queixat. La mar, a la seva manera, també dona senyals que aquell lloc no correspon a l'arena. Els temporals fan tot el que poden per tornar-la al fons marí (qui sap si la mar prova de fer-la tornar a Albacete) i els polítics segueixen amb les seves lluites incansables i totalment necessàries per al poble. Ja m'enteneu... Jo, personalment, no entenc l'obsessió per les platges d'arena. M'estim més les de bales com Tuent o com la nostra abans amb racons com el desaparegut Mónaco. Record la lluita d'un company col·laborador del setmanari, Ramon Colom, per intentar que no desaparegués aquell racó tan nostrat. Tot en va. Jo pens que les pedres són més netes que l'arena, fan renou quan hi camines per damunt i deixen marques (i morques!) a la pell que fan estiu i em fan tornar a quan era nin. Podríem dir que l'antítesi d'una platja d'arena artificial seria la cala de Llucalcari.

No record la primera vegada que vaig baixar a aquelles roques perquè no hi anàvem amb els pares quan érem nins i tampoc record anar-hi per primera vegada amb amics. El que és segur és que qualcú em va haver de mostrar el camí perquè arribar-hi no és precisament senzill. En aquest sentit, l'accés a la mar des de Llucalcari em recorda un passatge d'un dels llibres de Harry Potter que parlava d'un lloc al qual només podies arribar si ja hi havies estat abans. Sigui com sigui, no seré jo qui us expliqui com arribar-hi. Els estius d'inici d'aquest segle, quan encara sortien llibres de Harry Potter, tenia molts capvespres lliures i aprofitava per fer el recorregut fins a Llucalcari en moto. L'aparcava davant l'església del llogaret i baixava a peu fins a les roques. Cada estiu que passava era una sorpresa, precisament un dels encants d'aquesta cala és que canvia la seva configuració any rere any. És evident que les roques més grans hi són sempre, però totes les altres, després dels temporals d'hivern, varien la seva posició i normalment en compliquen l'accés. De fet, l'única intervenció que hi ha hagut durant els anys que l'he visitat és l'adaptació dels accessos mitjançant elements propis del

paisatge, com ara troncs d'ullastre o les mateixes pedres. També s'han adaptat zones on posar-se fang al cos, que acaben desapareixent amb el temporal de l'any següent. Llucalcari s'ha mantingut com un petit reducte pràcticament exclusiu per als illencs i "guiris locals", que diu Joan Miquel Oliver. Un lloc on seure i veure passar el temps sense esperar que passi res més rellevant que una ona una mica més gran que les altres o un mugró a l'aire. Talment com si fossis dins una pel·lícula d'Eric Rohmer. Per als habitants de la Serra, Llucalcari és un lloc gairebé privat, nostre. Etimològicament, "poble del bosc sagrat", és a dir, res a veure amb Punta Ballena. Aquest mes de juny i donades les mesures preses a fi de controlar l'expansió de la Covid-19, hem viscut, en aquest aspecte, un fet històric: tenim accés a platges a les quals, en circumstàncies normals, no aniríem. Així, anar a platges com Es Trenc, Formentor o la cala de Sant Vicenç, s'ha convertit en una opció de diumenge. No passeu pena, no queda gaire per a tornar a la saturació habitual. El turisme, a molts, els dona el pa, això està clar, però tampoc podem negar que ara les platges sense els turistes són un espectacle. Com que els polítics així ho volen, és ben probable que l'arena torni a la platja que nosaltres anomenem "d'Albacete". Jo pens que l'anomenem "Platja d'Albacete" senzillament perquè no la sentim d'aquí. D'aquí, ben d'aquí, són les bales, les pedres que hi ha davall tota aquesta arena que van reposant. Aquestes pedres eren aquí molt abans que nosaltres arribàssim i hi seran després que nosaltres partiguem. Si hem après una cosa amb el virus és que la natura té les seves pròpies lleis. Les pedres tornaran a la superfície quan la mar llevi l'arena que els hem tirat damunt. Temps al temps.

Pedro Andreu



Parlem de cuina

Senyals, butzes, cues, caps i orelles

Avui us proposo algunes elaboracions poc habituals, però que també formen part dels receptari tradicional. Animau-vos.

Criadilles o senyals de xot amb canyella
Ingredients: 220 grams senyals de xot; 3 blancs d'ou; 80 grams de farina; sal; sucre; canyella i oli d'oliva

Elaboració: Netejau els testicles de xot llevant la primera i segona tela. Escaldau-los amb aigua i sal. Tallau-los a rodanxes. Podeu batre ben bé els ous i un poc ben esponjats els mesclau amb la farina i la sal. mescleu amb farina i sal. Assaonau els senyals i passau-los per la pasta de blanc d'ou. Fregiu-los amb l'oli. Serviu-los espolsats de sucre i canyella.

Criadilles o senyals de xot amb all
Ingredients: 260 grams de senyals xot; 2 dents d'all; unes branques de julivert; 3 ous; pa rallat; oli d'oliva; sal i pebre bo. Elaboració: Netejau els testicles de xot llevant la primera i segona tela. Escaldau-los

amb aigua i sal. Tallau-los a rodanxes. Picau el julivert i mesclau-ho amb el pa rallat. Assaonau els senyals i passau-los per farina, els ous batuts i el pa amb el julivert. Fregiu-los amb l'oli i serviu.

Coa de vedella arrebossada
Ingredients: 1 coa de vedella; saïm; pa rallat; sal i pebre; 1 pastanaga; 1 ceba, 1 porro i una tomàtiga. Elaboració: Pelau les hortalisses i tallau la coa en sis bocins. Ara la podeu fer coure amb aigua amb la pastanaga, la ceba, porro i tomàtiga. Un cop cuinada (2 hores mínim) colau el brou (reservar) i untau la carn amb saïm, empolsau bé de pa rallat i l'enfornau fins torrar la crosta de pa. La podem servir amb una salsa picant o salsa tàrtara; o bé fer una salsa espanyola amb brou de la cocció.

Orella amb llegums
Ingredients: 450 grams de llegums; 4 orelles



de porc; 1 tomàtiga; 1 ceba; 1 pastanaga; un manat de fines herbes; oli d'oliva verge de Sòller; sal i pebre bord. Elaboració: Posau les orelles dins sal una setmana. A l'hora de cuinar, passau les orelles per aigua neta i els hi retirau la sal. Posau amb aigua les llegums 24 hores. Pelau i picau les cebes, les pastanagues i la tomàtiga. Posau a coure amb aigua les orelles amb les llegums, les hortalisses, les herbes. Assaonau i rectificau de gust.

Cap de xot farcit
Ingredients: 1 cap de xot; 100 grams de xuïa salada; 250 grams de carn de porc (costella); o de xot (escapció); 2 ous; un bon manat de

fines herbes; sucre; llimona; saïm; sal i pebre bo. Elaboració: Tallau per la meitat el cap de xot. Courem el cap i la carn de porc o xot amb aigua i sal. Tot seguim tallarem a llesques primes la xulla i la fregirem. Un cop la carn sigui cuita la reservarem i del cap li retirarem el cervell. Ara capolarem la xulla, el cervell i la carn bullida. Afegiu els ous, herbes picades, espècies, sucre, sal i el suc de la llimona. Farcieu el cap amb aquesta mescla. Untau una palangana amb saïm i posau-hi el cap farcit. Enfornau al cap fins que el farcit sigui cuit.

Butza de bou
Ingredients: 1/2 kg de butza de bou; 100 grams de panxeta; 3 ous sal i pebre; fines herbes, sobre tot herbassana. Elaboració: Farem ben neta la butza i la posarem a coure amb aigua i sal i algunes verdures i herbes aromàtiques. Sofregiu la xulla i afegiu-hi les butzes cuinades i capolades. Assaonau amb sal i pebre bo. Afegiu-hi tres vermells d'ou batuts abans de treure a la taula.

A la foto podeu veure uns caps de xot al Mercat de l'Olivar (Palma).
Juan A. Fernández

