

## Anar de “xiringuitos”



Unes de les activitats més comunes a l'estiu es anar a la platja i menjar als “xiringuitos”. Aquells establiment de restauració, de temporada, generalment petits, sense sala interior (sols tenen terrassa) i on podem recuperar forces, refugiar-nos de les hores més dures del Sol per després continuar la nostra jornada natatòria fins que ens surtin escates o ganyes (el que passi primer).

Solen oferir cartes basades en producte fresc i coccions curtes: amanides, carn o peix planxa, pa amb oli, hamburgueses o pizzes; sense oblidar-nos de la clàssica paella carregada d'escamarlans, muscles i tiretes de pebres torrats...amb una bona llimona al mig.....

Els “xiringuitos” sorgirem juntament amb el boom turístic dels anys 60-70, mentre les primeres línies s'omplien d'hotels per a acollir aquells suecs i sueques; a les platges i cales si muntaven barraques de fusta o d'obra on prendre un refresc, un Lumumba (cognac amb laccas) o fer la paella dels diumenges.

Aquells establiments primigenis varen anar evolucionat i les barraques de fusta deixaren pas a “xiringuitos” que ara s'anomenen Beach Clubs... on les teulades de canyís han deixat pas a les blanques teles impol·lutes; la música de cassette s'ha arraconat en vers al tecno-trans-chill-out i la decoració ikea-minimalista s'ha menjat a les xarxes, boies i alguna nacra penjada (per cert ara hi ha un greu problema amb elles).

Altres establiments han desaparegut fruit del pas del temps , reformes urbanístiques o jubilacions. Qui o recorda el “xiringuito” de la Platja Artificial, Can Pipeta/Bar Vicente o el Kiosko de Can Repic. I altres com el Canyís ham anat evolucionat i s’han establert com a restaurants de referència per a la gastronomia de la zona.

San Francisco, “melón con jamón” , Sangries, “Creppes Suzette”, “Banana Split” , còctel de gambes, trempons, biquinis , pijames, variats amb molta maonesa o sardines torrades eren els plats típics del les seves cartes.

Jo recordo tenir que fer una hora ( o més) de coa per anar a menjar un trampó de Can Pipeta, que més que un trampó era un “tramponasso”. Això si en acabar un frigo dedo, un frigo pie o un sandwich gelat eren les delícies de petits i grans.

Però malgrat xerri amb un to de certa nostàlgia , encara hi ha llocs que conserven aquell esperit primigeni, amb les corresponents “actualitzacions” però essència de “xiringuito” 100%. Com el restaurant de Can Lluç a Sa Cala de Deià , on amb una bona Sangria, un plat de sardines i unes costelles de xot torrades , ets sent com l’amo del Mon. Si el lloc és com un paradís el menjar és com el Manà. Un establiment més que recomanable, un tracte acollidor i un preus ajustats a un producte d’alta qualitat.

Avui m’he posat un poc sentimental recordant quant era petit ( ja ha plogut un poc de llavors ençà), però es que la meva vida a primera línia de la platja sempre ha estat relacionada amb el turisme i més si els teus pares tenen un Souvenir i una pensió ( Florida)... però hi havia més. Recordo anar a dinar al “callejón” del Costa Brava, a trescar per les habitacions del Bahía; a llogar velomars a n’en Quenc; recordo aquell home que venia caramels amb un paner ben gros per la platja o les “foto colore muy bonitos” del Sr Molina. Tot això regat amb jornades maratonianes de platja, arena al banyador tot el dia i pescar pops per ses roques del Marina...per cert , recordau aquells pins que hi havia al davant?

Au! Anam a acabar la jornada gastronòmica d’avui amb una bona sangria freda a la barra del “xiringuito”

Ingredients per fer uns 2 litres de sangria:

3/4 de litre de vi negre, 2 melicotons, 1 taronja, una llimona, 1 poma, ½ litre de suc de taronja acabat d'exprèmer, el suc d'una llimona, un 1 de canyella en branca, 2 cullerades de sucre i "graciosa"

Abocarem el vi dins una gerra grossa de vidre ( o test si la volem més rústica) . Tallarem la fruita en daus de 1 cm de cantó i l'abocarem dins el vi. A sobre aquesta mescla hi abocarem els suc de llimona i de taronja. Per acabar hi posarem el sucre i la canyella i amb una cullera de fusta ho mesclarem be tot. Hi ha qui per endolcir la sangria prepara un almívar. En aquest cas posarem el sucre dins la mateixa quantitat d'aigua i ho farem bullir. Usarem aquest almívar, en esser fred, per donar dolçor a la sangria

Un cop ben mesclada convé deixar reposar la sangria una estona pe tal d'homogeneïtzar els sabors . Just abans de servir hi posarem un poc de gel i un tassó generós de gasosa.

Cal aclarir que ara s'anomena xibius als "xiringuitos" però a mi no m'agrada la definició i hem concedeixo aquest llicència que m'evoca molt més.

**Bona setmana i ens troba aquí mateix dintre de 7 dies. Me'n vaig amb la sangria a escoltar a Bonet de San Pedro i el " Canto a Mallorca".**

[https://www.youtube.com/watch?v=UWaWpf\\_shNg](https://www.youtube.com/watch?v=UWaWpf_shNg)

*FOTOS : A dalt esquera ( Bar Vicente i el meu pare amb velomar...), a dalt dreta i a baix dreta El KIOSKO de sa platja i a baix esquerra El Canyís.*