



Anar de “xiringuitos”

IB3 RADIO JULIOL 2018

Unes de les activitats més comunes a l'estiu es anar a la platja i menjar als xibius, guinguetes, bar de platja, kioskets o amb la forma adaptada al català de “xiringuitos”.

Els xibius, i deixant de banda la certa connotació despectiva del terme, són aquells establiments de restauració, de temporada, generalment petits, oberts per tots els costats, 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 a la platgeta.

Els xibius sorgiren 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 lacca) o menjar un biquini, un pijama o la paella dels diumenges. En aquells moments solien oferir cartes basades en producte fresc i coccions curtes: principalment amanides, carn o peix planxa, pa amb oli, hamburgueses o més envant cap als 80-90 pizzes; sense oblidar-nos de la clàssica paella carregada d'escamarlans, muscles i tiretes de pebres torrats...amb una bona llimona al mig i servida sobre un plat de duralex.

Aquells establiments primigenis varen anar evolucionat i cap als 90 les barraques de fusta deixaren pas a locals que ara s'anomenen Beach Clubs... on les teulades de canyís han deixat pas a les teles blanques impol·lutes; la música de cassette s'ha arraconat en vers al chill-out i la decoració ikeo-minimalista s'ha menjat a les xarxes, boies i, fins i tot, 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. A Sóller, igual que a moltes altres zones també hem deixat enrera èpoques de barraques de platja. Qui no recorda el xiringuito de la Platja Artificial, Can Pipeta/Bar Vicente o el Kiosko de Can Repic. I altres, com el Canyís, han anat evolucionat i s'han establert com a restaurants de referència per a la gastronomia de la zona..però que ningú oblidi els orígens; els començaments.

I aquelles cartes: San Franciscos, “melón con jamón”, Sangries, “Creppes Suzette”, “Banana Split”, lumumbas, bikinis, pijames, còctel de gambes, trempons i variats amb molta monesa o sardines torrades eren els plats típics de l'estiu. Jo recordo tenir que fe una hora (o més) de coa per anar a menjar un trempó de Can Pipeta, que més que un trempó era un “tramponasso”. Això si en acabar un frigo dedo, un frigo pie, un gelat de corte 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 , no has de menester res més.

Avui m’he posat un poc “melòs” recordant quant era petit (ja ha plogut un poc de llavors ençà), però es que la vida a primera línia 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 “ callejon” 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 caçar pops per ses roques del Marina...per cert , recordau aquells pins que hi havia al davant?

Però la nostàlgia va més enllà... aquelles cançons de platja , avui casposes, però en el seu moment de més rabiosa actualitat: Vuelo 502 , de los Mismos , canto a Mallorca de bonet de San Pedro, El Turista 1.999.999 o qualsevol dels javaloyas, posaven la banda sonora a una Mallorca que despertava

Au! Anam a acabar la jornada gastronòmica d’avui amb algunes d’aquelles receptes a la barra del xibiu.

SANGRIA:

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’esprèmer, 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 a fruita en daus de 1 cm de cantó i l’abocarem dins el vi. A sobre aquesta mescla hi abocarem el 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 .



BIKINI

Molta gent casi ja no recorda que al sandwich Mixte (de cuixot i formatge) s'el coneixia com a un "bikini" en qualsevol xiringuito de platja . La història de per què es diu com el banyador femení de dues peces no és, com es podria suposar, perquè sovint es serveixi tallat en dos triangles. El seu nom procedeix d'una sala de ball barcelonina anomenada Bikini.

Oberta a la Diagonal el 1953, una de les seves peculiaritats era que tenia una zona a l'aire lliure, amb minigolf incorporat, i una altra que servien l'entrepà de la casa, un còpia sui generis del francès croque-monsieur. El local i el seu entrepà es van fer tan populars a la ciutat que la gent va començar a demanar "un bikini" en tots els bars de Barcelona i, amb el temps, també arribà a Mallorca com un turista més.

Així que podíem trobar 3 versions del mateix sandwich : el croque-monsieur que es recobreix amb beixamel abans de daurar-lo al forn. El Bikini, amb cuixot dolç formatge i mantega I en la variant croque-madame se porta un ou sobre.

POSTRES

Però si d'alguna cosa tenc nostàlgia són de les postres dels xibius... pijames, copes melba, banana split, gelats de corte, creppes , burmar-flaix, frigo dedos, frigo pies i tantes altres llepolies que es barrejaven amb la saladina que duiem als llavis.

Pijama. Tot un clàssic amb flam, nata muntada, gelat de diferents sabors, un altre mica de nata, melicotons i pinya en almívar, plàtan, guindes, neules i més nata. Si tenies sort, incloïa també sombrilles de còctel i una bengala per rematar. Sense paraules!

Segur que mes d'un es demana ara que, per què es diu pijama?. L'origen d'aquestes postres la trobam a la Barcelona de 1951, al port barceloní estava -i encara segueix- l'històric restaurant Les 7 Portes, obert el 1836 . Els oficials americans , que arribaven amb els vaixells de guerra que atravaven al port , i que entraven a menjar demanaven de vegades de postres Peach Melba ("melicotons Melba"), un plat creat pel xef francès Auguste Escoffier en 1892 en honor a la cantant d'òpera Nellie Melba. A base de gelat de vainilla, melicotons i salsa de gerd, el Peach o Pêche Melba va passar ràpidament al



receptari internacional i era demandat en molts països. Va esser el senyor Paco Parellada , propietari a les hores, fou qui va crear la seva versio del Peach Melba en resposta a la demanda estrangera. Pel que sembla Peach Melba pronunciat en anglès guardava certa similitud fonètica amb la paraula "pijama", i així es va batejar. El pijama es va estendre a tota velocitat per restaurants primer barcelonins, després de la costa catalana i després per tot el litoral mediterrani . Ara en menjaria un .

Banana split: podríem dir que era la versió rica del pijama

Encara que existeixen diferents variacions, el banana split tradicional requereix de plàtans, tres sabors diferents de gelat i diversos ingredients de cobertura diferents

Elaboració:

- 1 plàtan pelat i tallat per la meitat al llarg
- 1 bola de gelat de vainilla, de xocolata i de fruites
- 1 cullerada (15 ml) de cobertura per gelat o xarop amb gust de vainilla
- 1 cullerada (15 ml) de cobertura per gelat o xarop amb gust de pinya
- 1 cullerada (15 ml) de xarop amb gust de xocolata
- Nata batuda per decorar
- 1 cullerada d'anous picades , confitades o no
- Cireres confitades.

I el top dels tops de postres de xibiu... les Creppes . I com les del Canyís cap. Per a les creppes:

½ l de llet.

250 grs de farina.

12 ous

200 grs de sucre.

canyella.

50 grs de mantequilla

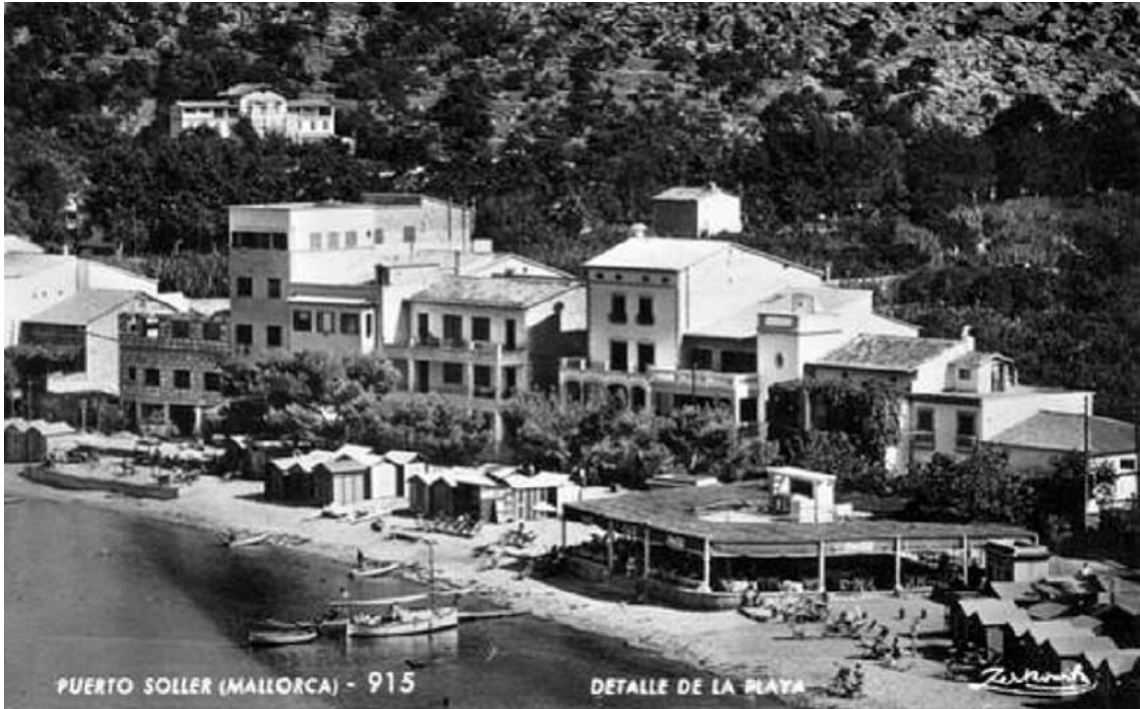
Elaboració.

Mesclar tots els ingredients de la pasta i deixar-los reposar uns 30 minuts, elaborar les creppes de forma habitual

Juan L. Fernández
CUINER



Juan L. Fernández
CUINER



Juan L. Fernández
CUINER



Juan L. Fernández
CUINER

