

ALFONSO BUENAVENTURA

RACONS
ESPECIALS
DE MENORCA:

ES GRAU



BIBLIOTECA MARÍTIMA MENORQUINA

ALFONSO BUENAVENTURA

RACONS
ESPECIALS
DE MENORCA:
ES GRAU



BIBLIOTECA MARÍTIMA MENORQUINA

Copyright, maquetació i disseny: **Alfonso Buenaventura Pons**

1a edició: **desembre de 2008**

Assessorament Lingüístic: **Ciceró Pascual Cardona**

Assessorament tècnic: **Joan Capó Pons. Tècnic de sistemes (Maó)**

Foto portada cedida per: **Biel Llabrés Mir**

Dipòsit Legal: **ME-399/2008**

ISBN de l'obra completa: **(13) 978-84-935569-0-7**

ISBN del vol. 2: **(13) 978-84-935569-4-5: 84-605-7335-4**

"Racons especials de Menorca: Es Grau". Separata del tom. 2

Publicat en PDF el mes de novembre de 2023

Agraïments i reconeixements

Maó i es Grau: Jaume Ferrer Sirerol ("Senyalet"), Javier Coll ("Dolfo"), Mente Olives, Pedro Carrasco Gomila, Lluís Portella Oliva, Andrés Febrer, Toni Massanet, Juana Alemany i Tolo Orfila Alemany, Ita Falcón Segura, Sito Mercadal Fulgueira, M. Gràcia Vidal i Nando Coll ("Dolfo"), Cati Buena-ventura, Biel Llabrés Mir i Lines Mascaró, Joan Llabrés Pons ("Meti"), Nito Roselló ("Pou"), Richard Tejada (Can Bernat des Grau), Rafael Cortés, Toni Cardona, Margarita Seguí, Xisco i Paco Sturla, Paco Buenaventura, Arxiu diari Menorca (Gemma Andreu i Javier Coll.



Introducció i objecte

Tal i com deiem quan varem publicar el segon volum de l'obra *Menorca, Illa, mar i homes*, quan ho varem fer, esperàvem tindria una bona acollida del mateix, com aixís va ser.

Quan un dia, no fa molt temps, vaig parlar amb Sito Mercadal Fulgueira, que estava interessat amb un exemplar del mateix, vaig tenir que contestar-li que estava totalment exhaurit. Però, mentres parlàvem, vaig pensar que s'havia d'aprofitar el tipus de publicació que portem a terme en la actualitat: PDF, enmaquetat i preparat per la seva descarga y impressió i enquadernació a qualsevol centre especialitzat en fer-ho.

I amb aquestes esteïm. La gent des Grau be ho mereix.

Com deiem en la publicació inicial, l'any 2008, aquest capítol dedicat as Grau va ser el que va duur més feina de tots ja que els altres eren reccopil·lacios de feines anteriors meves, açò si, ampliades i actualitzades convenientment.

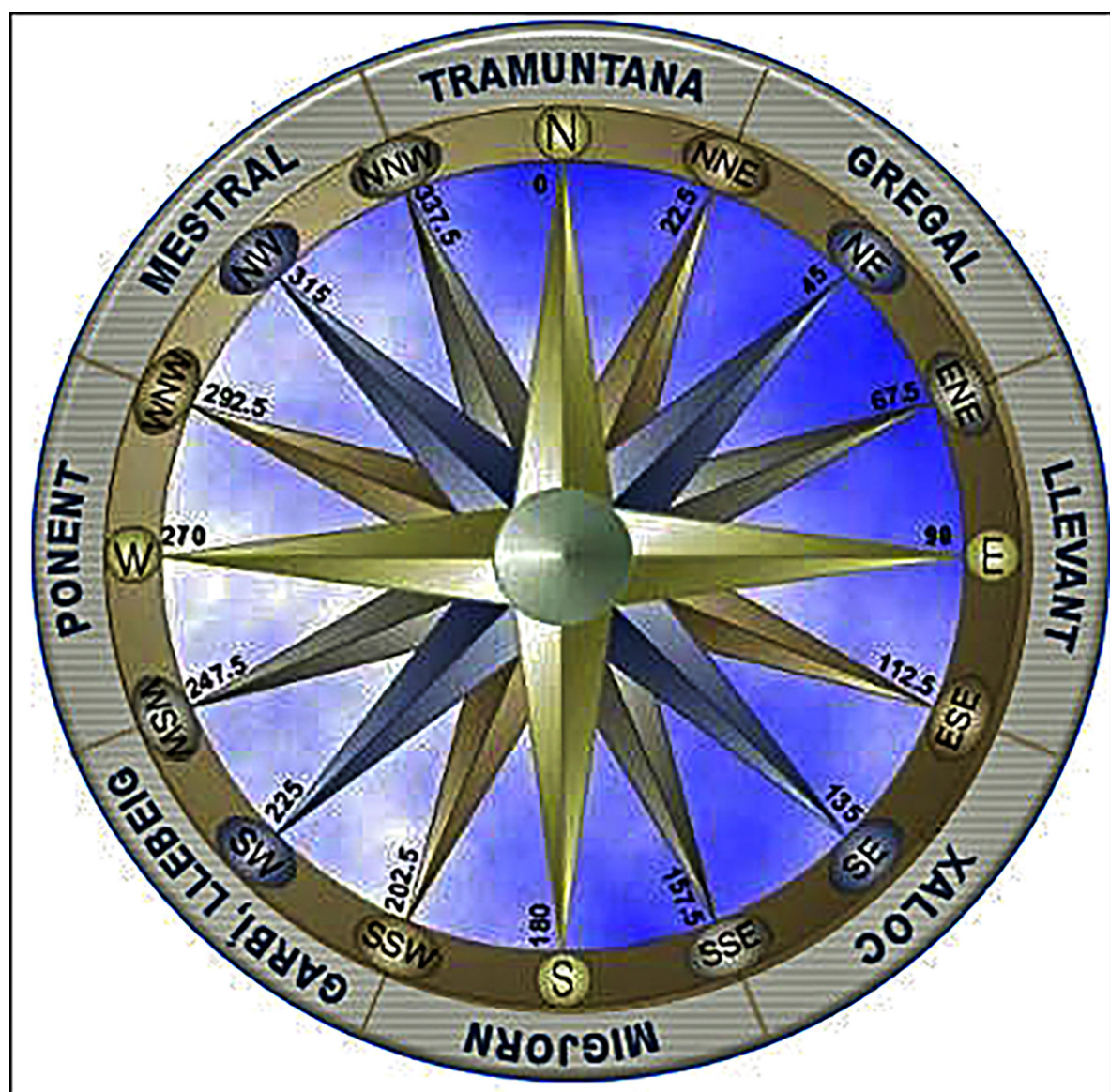
Arribats as Grau, s'han de donar les gràcies a en Javier Coll (Foto Dolfo i diari *Menorca*), que va ser qui me va encaminar tota aquesta tasca. En va donar uns quants noms, i ben encertats, per cert. El *pràctic* dins el món des Grau va ser en Jaume Ferrer ("Senyalet"), a qui vaig agrair la seva paciència per totes les vegades que em va tindre que aguantar, cercant dades, organitzant entrevistes i acompanyant-me personalment quan feia falta. A partir d'aquí, els reconeixements se succeïxen: en Mente Olives, na Joana Alemany, en Richard (Can Bernat des Grau), en Rafel Cortés, en Toni Cardona, na Cati Buenaventura, en Biel Llabrés i la seva dona na Lines, en Joan "Meti", en Lluís "Pipa" i molts, molts, més.

Quant a imatges des Grau, s'han de donar les gràcies a l'extraordinària aportació duta a terme per part d'en Sito de sa Coca Cola, d'en Biel i na Lines, n'Andrés Febrer, na Joana Alemany, així com els hereux d'un temps ja passat que ens han deixat suficients elements gràfics familiars, d'un progrés, com Foto Dolfo i Foto Sturla, en què no era tan corrent com avui dia disposar d'una càmera fotogràfica per recollir els millors moments de les nostres vides i el nostre entorn.

Alguns d'aquells fantàstics col·laboradors, per desgràcia, ja no hi son entre noltros. Per aquest motiu i per no perdre aquell llegat que ens van deixar, creiem es prou motiu per la publicació d'aquesta "separata" d'aquella publicació.

Moltes gràcies a tots!

L'autor

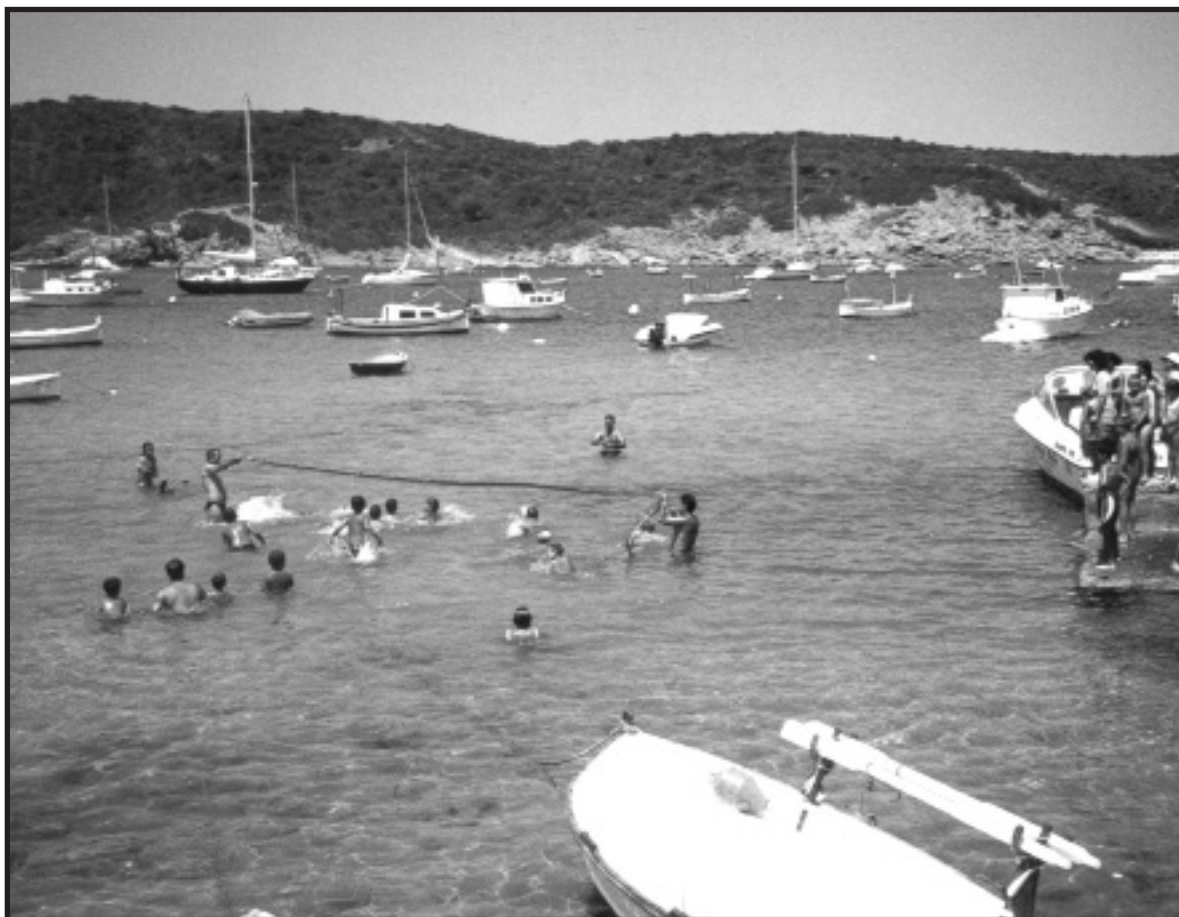


Els vents a Menorca

ÍNDEX D'AQUESTA SEPARATA DEDICADA AS GRAU

Introducció i objecte	9
Dades geogràfiques	13
Fototeca domèstica d'un temps passat	35
Viure as Grau	55
La pesca professional	71
La pesca esportiva	83
Els temporals de la mar	89
Records personals	95
Festes i sopars de veïns	119
Temps d'esports	141
Anècdotes des Grau	147
L'Illa den Colom	157
Quatre apunts de l'Albufera des Grau	167
La cuina des Grau	183
L'autor	197

Es Grau



Es Grau avui: una colònia estiuenca molt estimada pels maonesos

Si sa Mesquida representa un dels llocs d'estiu de vorera més estimats per part de la població maonesa, no ho és manco un altre indret emplaçat unes poques milles més cap al nord: es Grau. Aquesta petita colònia ha anat creixent any rere any i, avui dia, ha esdevingut en un petit poblet. Ja en fa molts que van començar a construir-se les primeres casetes, el mateix que va passar a sa Mesquida. Casetes edificades pedra a pedra pels mateixos propietaris, tal com apareix esculpit a la placa instal·lada a l'enfront d'una de les primeres edificacions que es troba quan s'hi arriba, a la plaça del Mestre Jaume. Precisament té el nom en memòria d'aquest home, que va ser el primer que va començar a construir les casetes una aferrada a l'altra i tenia el costum de rematar-les dalt de les teulades amb una creu, una barca o qualsevol altre element decoratiu que en Joan "Pou", el conegut pescador d'origen forneller ja retirat, diu que li feia la impressió, quan hi va arribar per primera vegada, que era encara un al·lot, com si fos un cementiri, ja que li semblaven panteons.



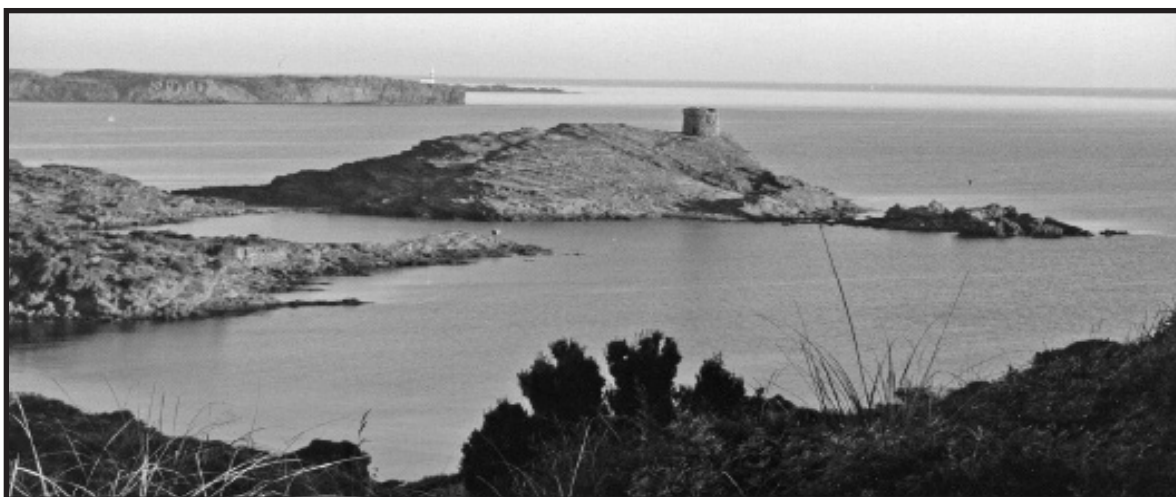


Cala en Vidrier i la seva caseta, una de les més antigues d'aquesta zona de l'illa de Menorca

Dades geogràfiques

Es Grau té, a més, la singularitat de trobar-se ubicat a la mateixa vora de la gola de l'Albufera, el nucli de la Reserva de la Biosfera, una zona anys enrere de caça i actualment totalment protegida.

El conjunt de platges que hi ha al voltant des Grau són els dos arenals propis de la cala, de molt poca fondària i segurs perquè els més petits comencin a aprendre a nedar; dos racons més reduïts també d'arena (Espardenya i Espardenyó), les platgetes de la Solitària —a la zona des Fondejador de ses Llanes—, sa Torreta, es Tamarells (nord i sud), així com l'illa d'en Colom —amb les dues que hi ha (es Tamarells i s'arenal d'en Moro) i a la qual s'hi ha d'afegir la singularitat en el paisatge.



Una imatge de sa Torreta de Tramuntana. Al fons, Mossenya Viva i, al darrere, el cap de Favàritx i el seu far



Espectacular vista aèria des Grau, sa Torreta i l'illa d'en Colom



Mossenya Viva o cap de Mossén Vives i, sortint del darrere, el Cap de Favàritx. Rompent, els baixos des Ferros



Es Grau avui: una perspectiva des de l'illa d'en Colom, en què es pot veure perfectament el seu creixement

Dels temps de la Guerra Civil hi ha uns quants blocaus; un d'aquests, anant des de l'aparcament de cotxes de la part alta en direcció cap als illots de sa Cudia, en terrenys del lloc de sa Cudia Nova. Un altre és al tros de costa on hi ha unes quantes casetes, entre es Pontet (que avui ja no és tal) i la platja, i creuant d'un lloc a l'altre, s'empra com a magatzem des de la sortida a la banda de la platja. Un altre, natural i que és al Pas de s'Illa (entre l'illa d'en Colom i terra ferma), a la banda de terra, que té un enfront i el nom de La solitària, pertany a la família maonesa dels Landino, propietària dels terrenys on està emplaçada. Aquesta cova o blocau rebia inquilins esporàdics durant els estius, com ara n'Ignasi Juan, en Tiago de ses ulles, en Paco Villeyra i d'altres. Es tracta d'una caseta feta aprofitant una cova a la qual hi van posar una façana. El mateix passa amb el que es troba anant cap als illots de sa Cudia, que els veïns volien tancar per protegir-lo, ja que als estius sol ser sempre ocupat per gent arribada de fora.

Molts d'anys enrere, fins a principi del quaranta, més o manco, les aigües de l'Albufera que sobraven anaven a parar a la mar passant per davant de Can Bernat des Grau (el local que ha tingut més popularitat en tots els temps) i des-



Es Grau avui: panoràmica des de l'actual aparcament de cotxes



Es Grau avui: panoràmica de les platges i de s'illot conegut com Roca des Mabres



L'antic camí ple de fortats i basses d'aigua un dia de pluja

aigüaven a la mar mitjançant la caleta que hi ha actualment (es Pontet). És fàcil veure que a les dues bandes de la caleta actual, les parets antigament van ser tallades a pic (n'hi ha que diuen que va ser a l'època de la dominació britànica, quan es van millorar les zones humides de l'illa, el que es transcriu amb les naturals reserves). El curs passava per davall d'un pontet que tenia un tamarell ben polit al seu costat, capaç de proporcionar una bona ombra els estius i que un dia sembrés en Xenxu vell. Tant el pont com el tamarell van desaparèixer amb les obres d'urbanització i millora que s'han dut a terme en aquest tros a mesura que han anat creixent o canviant les construccions. El curs del riu de la gola de l'Albufera desaigua avui a la mateixa platja, perquè també es va construir un

aparcament que eliminava una bona porció de tamarells i tromperes que el bordejaven i al mateix temps mantenien el curs (hi havia una paret de cantons que el limitava i, al mateix temps, servia perquè no es pogués tancar fàcilment de manera natural). Una vegada fet l'aparcament, aquest curs va ser una altra vegada canviat, s'ha cegat i ha deixat de mantenir la seva continuïtat natural, com havia passat sempre. Actuacions totalment impensables en els temps d'ara. Els més antics recorden qualche temporal de la mar en què l'aigua pujava amb força a contracurs d'aquest petit riu.



Un poc complicat per els antics estadants



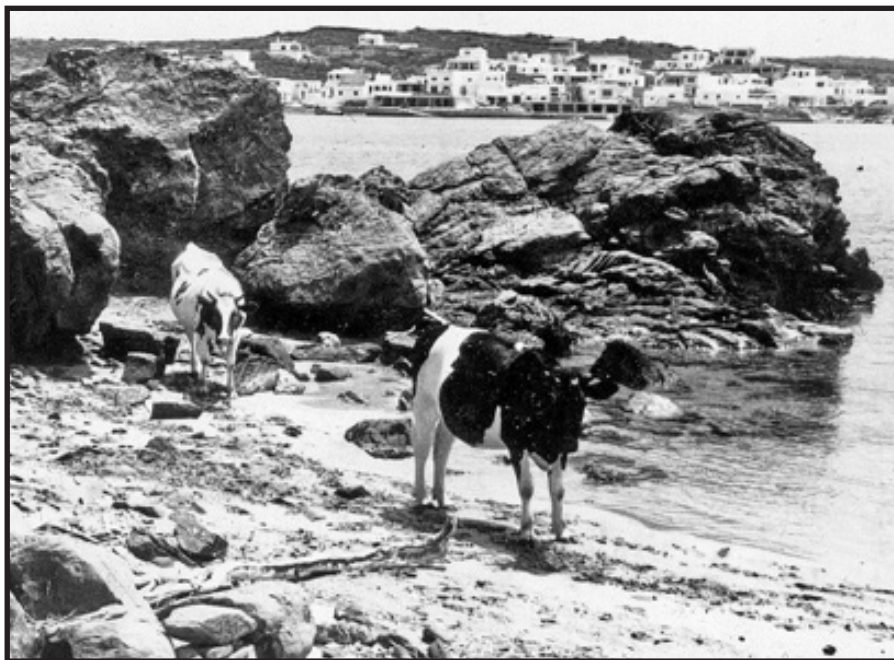
Cala en Vidrier ocupada per les vaques

As Grau també hi ha les rissagues, encara que no tenen la importància que arriben a tenir al port de Ciutadella. I un costum desaparegut d'acord als nous temps és que ja no s'organitzen acampades als pinars que envolten la platja, per la mateixa protecció de l'actual Parc de l'Albufera. En

aquells temps, fins i tot molts del mateixos veïns donaven permís als seus fills perquè poguessin anar a passar-hi la nit amb els amics. Hi havia caps de setmana que s'ajuntaven devers cinquanta persones en diferents tendes de campanya entre infants, al·lots, al·lotes i qualche adult. En Mente Olives recorda que solia anar amb el seu grup a posar la seva tenda just entre els tamarells on avui hi ha l'aparcament, al costat del riu. El cas és que amb una d'aquestes rissagues es van trobar una d'aquelles nits tots en remull, perquè la mar havia pujat bastant el seu nivell.

Es Grau és una urbanització que té els serveis principals instal·lats: aigua, llum i clavegueram. El primer que es va fer va ser posar la llum a les casetes i xalets, farà devers quaranta anys i, més endavant, va arribar l'enllumenat públic. Més o

manco, en deu fer entre dotze i quinze anys. L'assignatura pendent continua sent el telèfon regular, ja que el servei que hi ha és via radio o l'ofert pels mòbils, el qual no deixa de ser un greu problema pels interessats a l'era dels ordinadors.

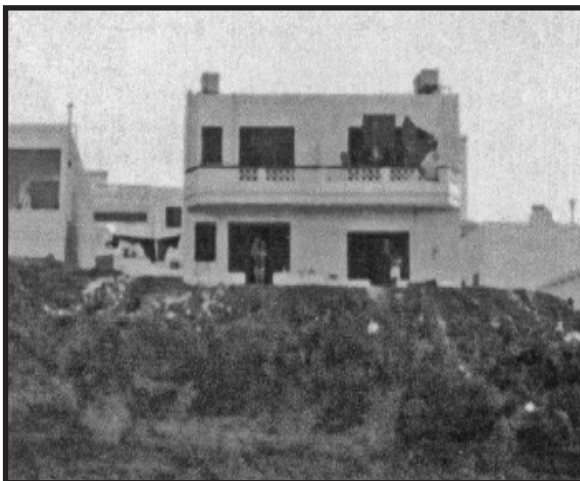
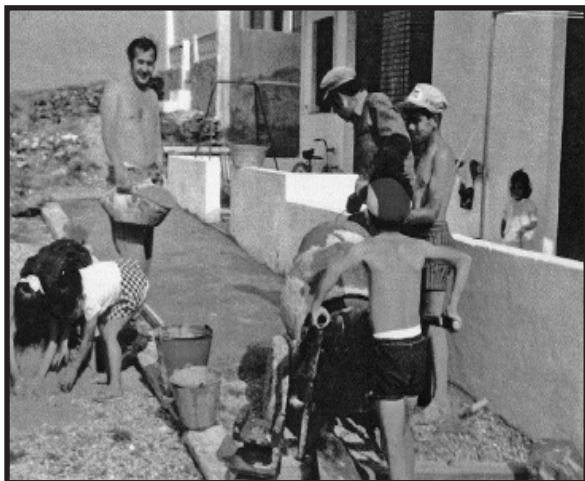


Una imatge un tant bucòlica

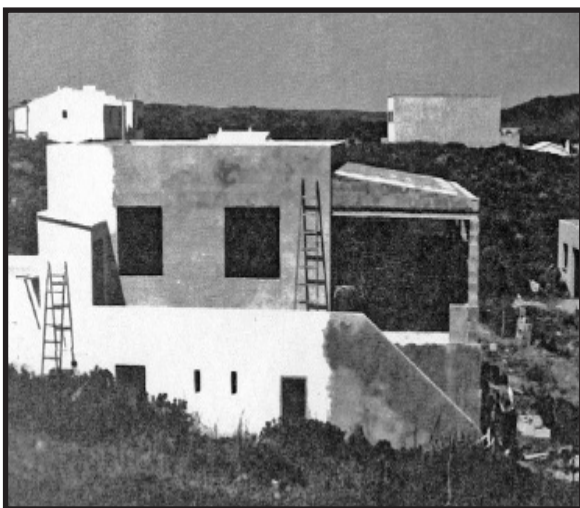


De les primeres construccions als nostres dies

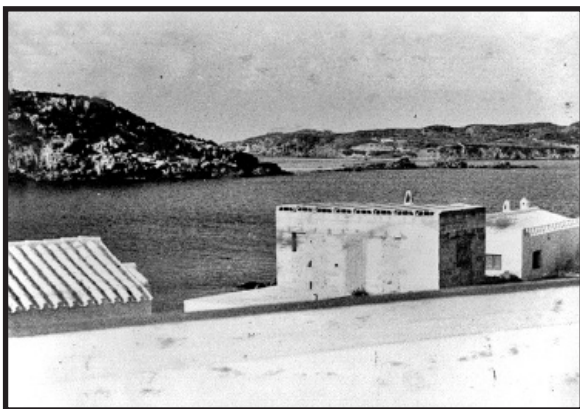
Quan s'arriba as Grau, es poden veure encara perfectament qualcunes de les primeres casetes que es van construir a l'inici del segle passat i que van donar origen a l'actual i consolidada colònia. Potser qualcuna d'aquestes fins i tot és més



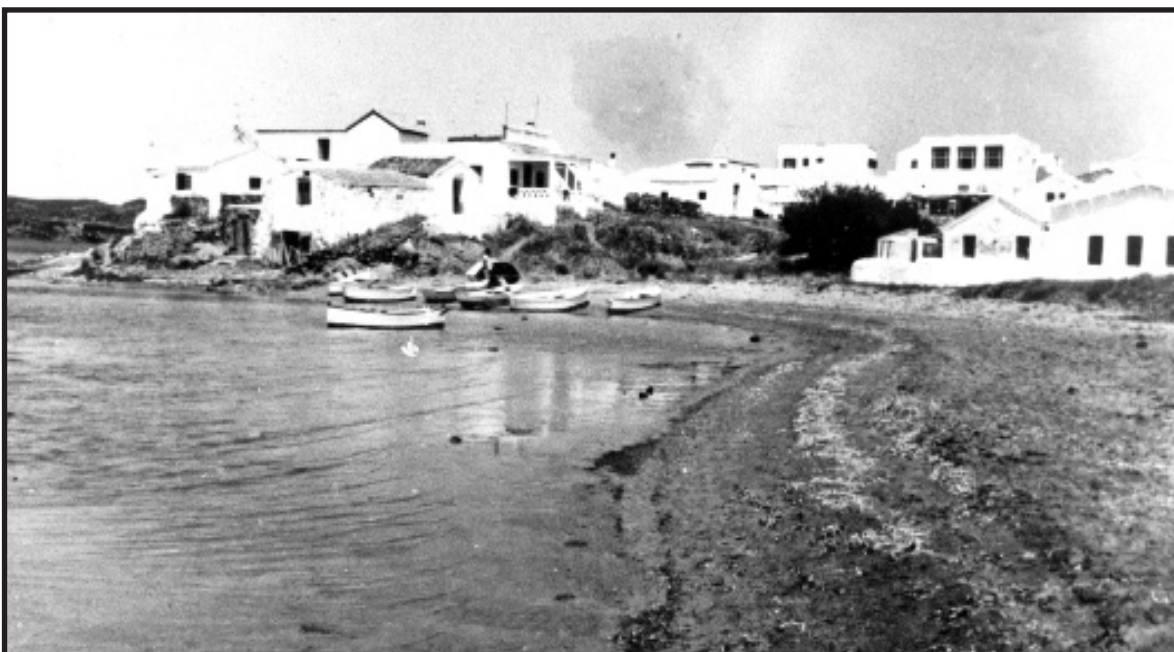
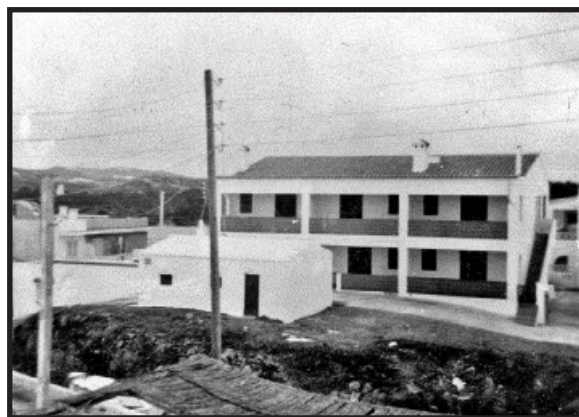
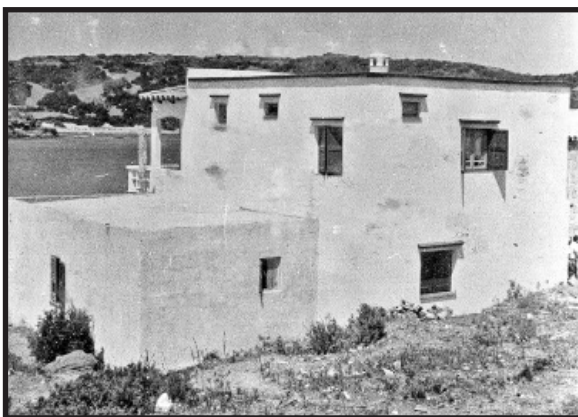
Diuen, i amb molta raó, que la unió fa la força



Antigues casetes en construcció



Imatges de temps passats



Imatges del passat: a baix la platja i part de les primeres casetes. Avui aquest espai ha canviat totalment

antiga. Per les converses mantingudes amb els veïns més veterans d'ara, es pot dir que l'anomenat mestre Jaume va construir una sèrie de casetes just a l'arribada, pràcticament a peu de platja, una per a ell i la resta per llogar. El mestre Jaume era un home que, amb un germà seu, tenia una indústria de ceràmiques i teules. Un dia se li va ocórrer construir una caseta per a ell i la seva família, que molts dels antics veïns recorden tenia una taula de pedra davant, avui desapareguda. La caseta la va rematar en la seva part més alta amb un bust propi.

Al costat hi va construir una sèrie de cinc o sis apartamentets (o petits magatzems) on s'hi van establir diferents estadants. Tots ells tenien el mateix lloc comú, separat dels habitatges, que eren de planta baixa i era la seva la més alta de totes. Els magatzems emprats com a habitatge eren tots igual, amb una llitera de dos llits, un damunt l'altre; una taula, i quatre cadires; un altre llit o llitera com l'anterior, separats per una cortina si hi havia homes i dones, i poca cosa més. La cuina, o el que es feia servir com a tal, es trobava a fora, a un racó, perquè tots els magatzemets tenien un petit pati o terrasseta davantera, consistien en un requadre que protegia un fogó fet amb ferros, que, si plovia, havia que fer-lo servir baix d'un paraigües. I si hi havia enamorats, amb les normes de llavors, els mascles havien de dormir a fora, pel qual li eren proporcionats un matalàs d'alga i una manta de soldat. I és que



El bust de mestre Jaume coronant la seva caseta

les normes eren molt estrictes. Aquells matalassos eren senzills, confeccionats de saca, plens d'alga i la llum per les nits era proporcionada, en els primers temps, per les clàssiques "llumetes amb crues", més endavant van arribar els quinquers i darrerament els llums de carbur. Quan va arribar el carbur es va haver de deixar obert el finestró per por dels gasos i, per damunt de tot, a una possible explosió. Respecte a les llumetes amb crues, que com se sap funcionaven amb oli, era molt corrent que s'emprés el recremat de fregir el peix, per economia i per no tirar-lo. Qualque veí dels més antics recorda que hi havia oloreta de peix allà on s'emprava. En aquelles casetes hi van viure els Moreno, en Pepe "Bufa", en Vicente "es Busso", en Toni "de sa Lejá", els Buenaventura i molts d'altres.

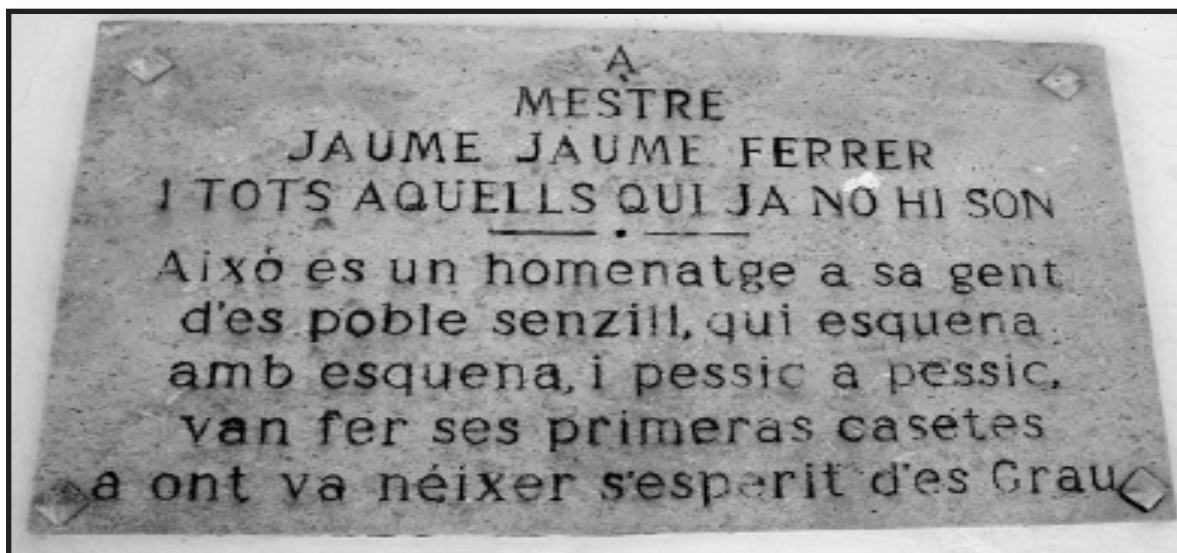
Quan s'havia d'emprar el lloc comú, amb única porta mitjançant una cortina de saca per protegir la intimitat de l'usuari agafada a un fil de ferro, un altre familiar feia

de "guarda" per evitar sorpreses. (Aquests magatzemets, amb el temps s'anirien venent, canviat de propietari i reformats totalment, cadascú amb els seus serveis indispensables, encara que els baixos siguin els originals).

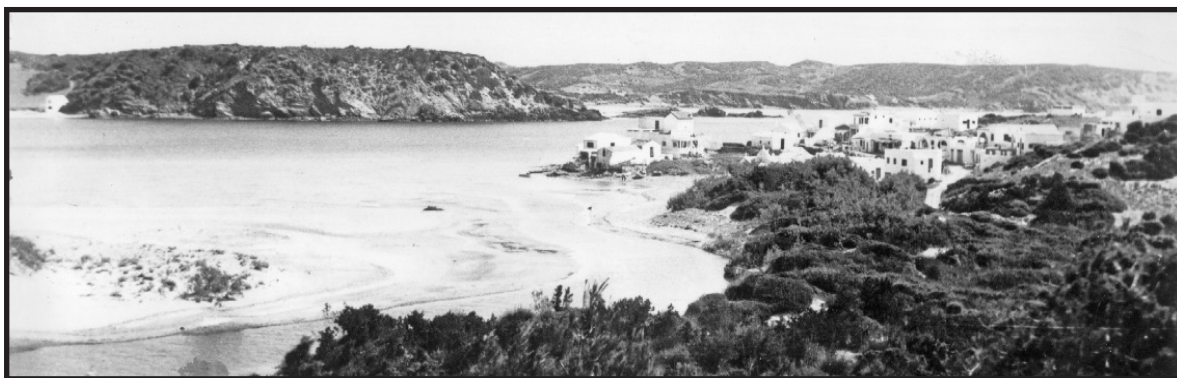
Damunt el coster, devora la banda de ponent des Pontet l'any 1946 es va fer també una caseta aïllada, la d'en Justo (un altre mestre de cases), encara que ja hi havia la que s'anomenava des Pescadors (que era més antiga) i a l'altre



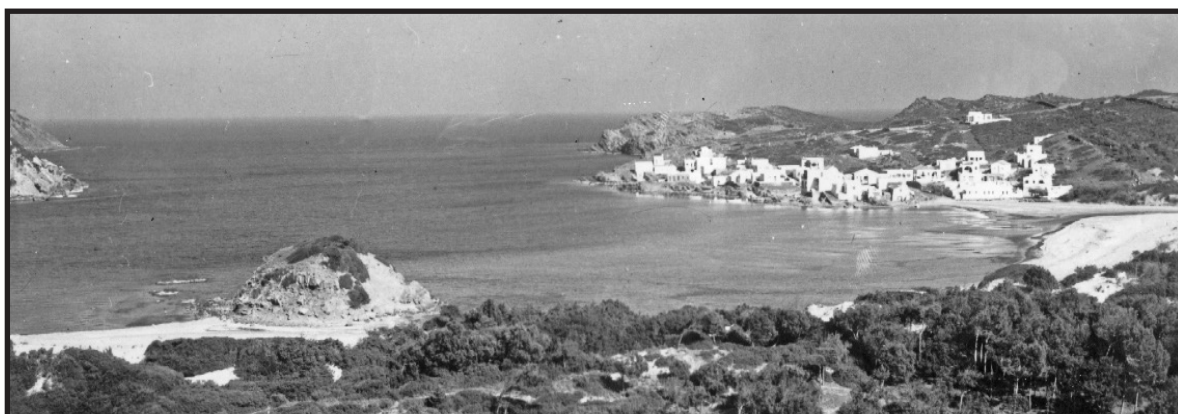
La caseta de mestre Jaume en la actualitat



Placa de reconeixement a l'instigador d'aquesta popular colònia, el mallorquí mestre Jaume Ferrer

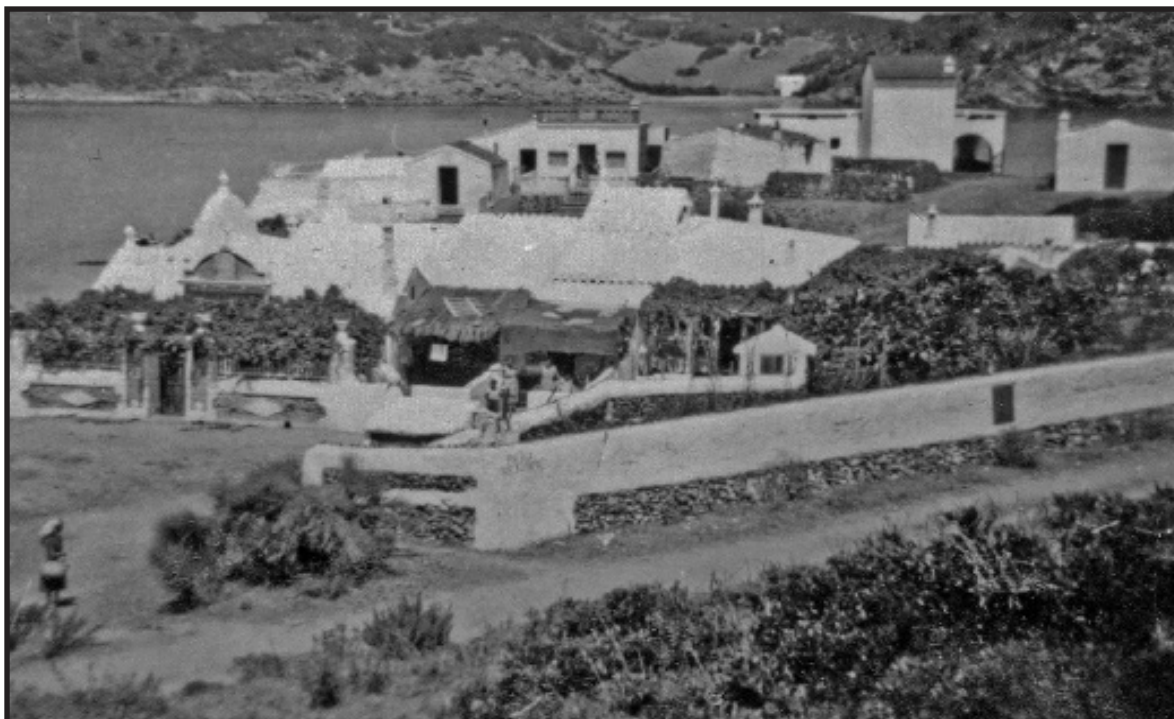


Una panoràmica d'altres temps



Una altre panoràmica amb sa Roca des Mabres en primer terme

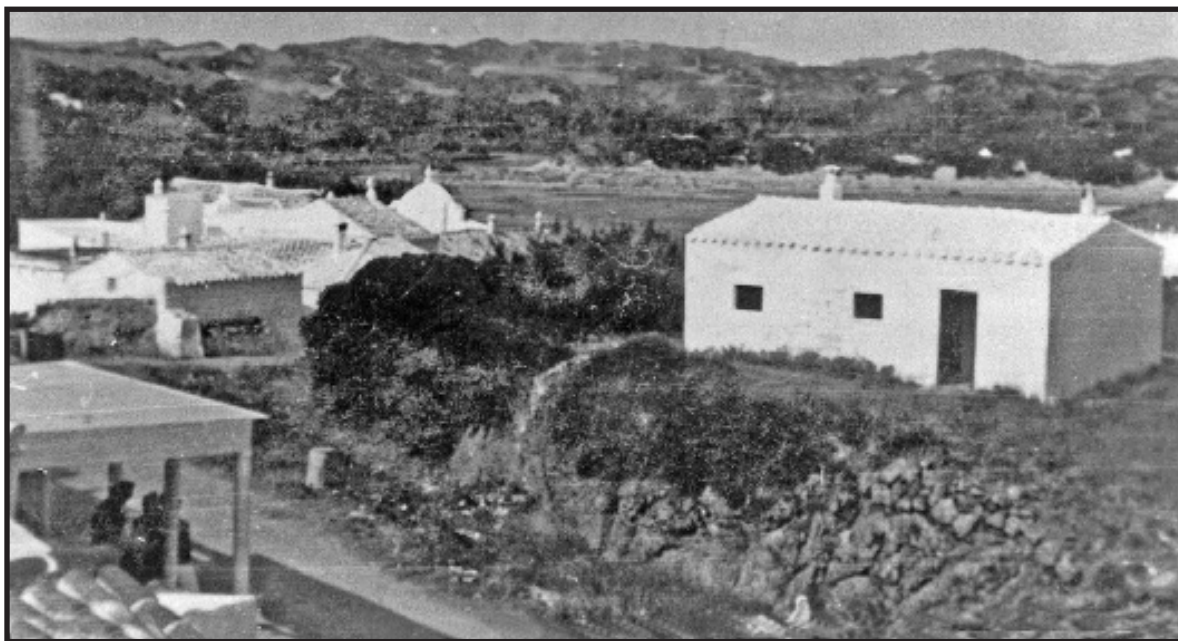
costat, a llevant i més a la punta, la que més endavant es va dir d'en Benua. El nom de Benua és a causa d'una família menorquina (Humbert) que va anar a l'Alger i allà va tenir dos fills, en Benua i en Toni. La caseta du el nom del primer i ell l'havia comprat a l'anterior propietari. En realitat, aquesta caseta va ser construïda per un grup de forners per passar-hi els caps de setmana i que la van emprar durant uns anys fins que li va tocar a un d'ells, que va ser el que la va vendre després al mestre de cases Humbert. Per tant, es pot dir que, les primeres construccions que van donar



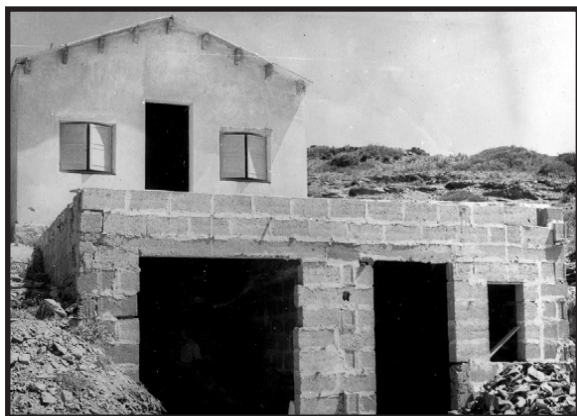
Antiga perspectiva del grup de casetes les mestre Jaume a l'arribada des Grau

peu a constituir amb el pas del temps el nucli o colònia des Grau van ser el grupet de mestre Jaume i les cinc o sis que es trobaven als voltants des Pontet, junt amb la dels Alemany (construïda per en Toni Alemany, un poquet més a llevant) i la de la cala en Vidrier, de la qual, la data de construcció es desconeix. La resta era marina.

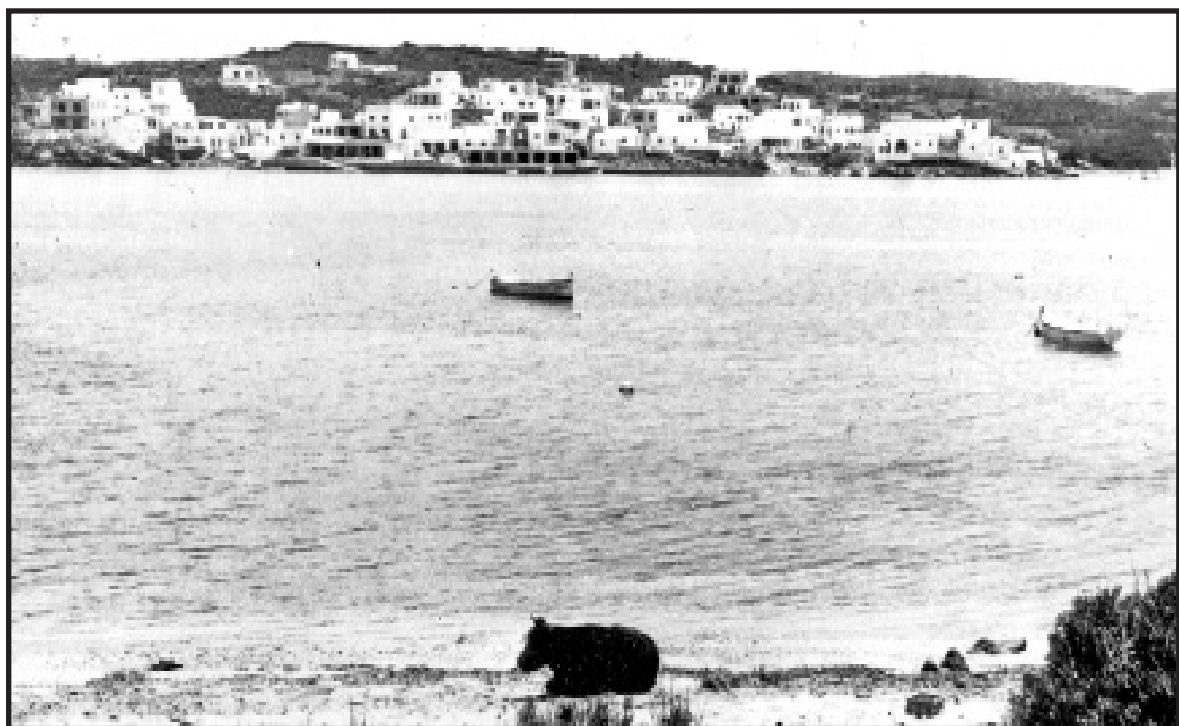
Després es va fer un grupet de dues casetes (on ara viu el pescador Nito Pou). Ell —o més ben dit, son pare— les va comprar a un tal Miquel Capó, saig de l'Ajuntament de Maó, que en les seves hores lliures feia de dependent de la botiga d'en Vicent de sa Creu d'en Ramis, un lloc on es venien productes del camp ben



A la dreta, Can Justo; a l'esquerra, es veuen perfectament el grup de casetes aixecat per mestre Jaume



Caseta en construcció i la perteneixent a Can Justo, de l'any 1946



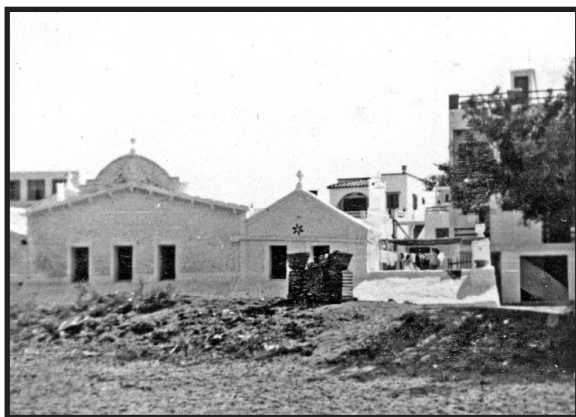
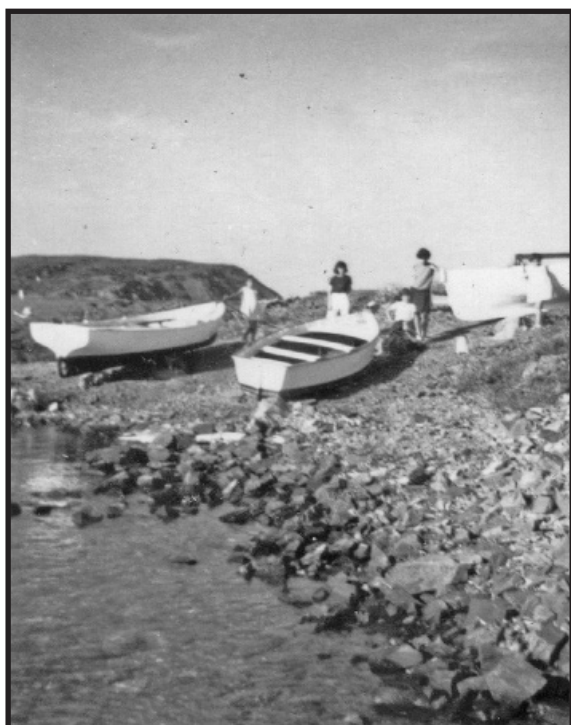
Un altra perspectiva des de la Cala en Vidrier

a la vora de l'església de Sant Francesc. D'aquestes casetes, una d'elles estava feta de còdols, amb parets molt amples (actualment convertida en cotxeria) i l'altre es trobava un poc separada de la primera, i per açò, entre les dues, hi va col·locar diverses bigues i se'n va fer una de més ample.

Son pare d'en Pou va començar per llogar-ne una, perquè li interessava tenir la barca a prop de ca seva, és a dir, en es Pontet, i al final tant li va agradar que la va comprar. El seu fill el va convèncer tot d'una perquè comprés també l'altra (una tenia 45 metres de terreny i l'interior edificat, 18, és a dir, que en gran part era paret) i, finalment, ho van comprar tot. Després ho van tirar a baix per alçar la caseta en què viuen actualment.

Amb el pas del temps també s'alçaria la caseta d'en Joan de la caseta de còdols, en el coster que va cap a sa Cudia.

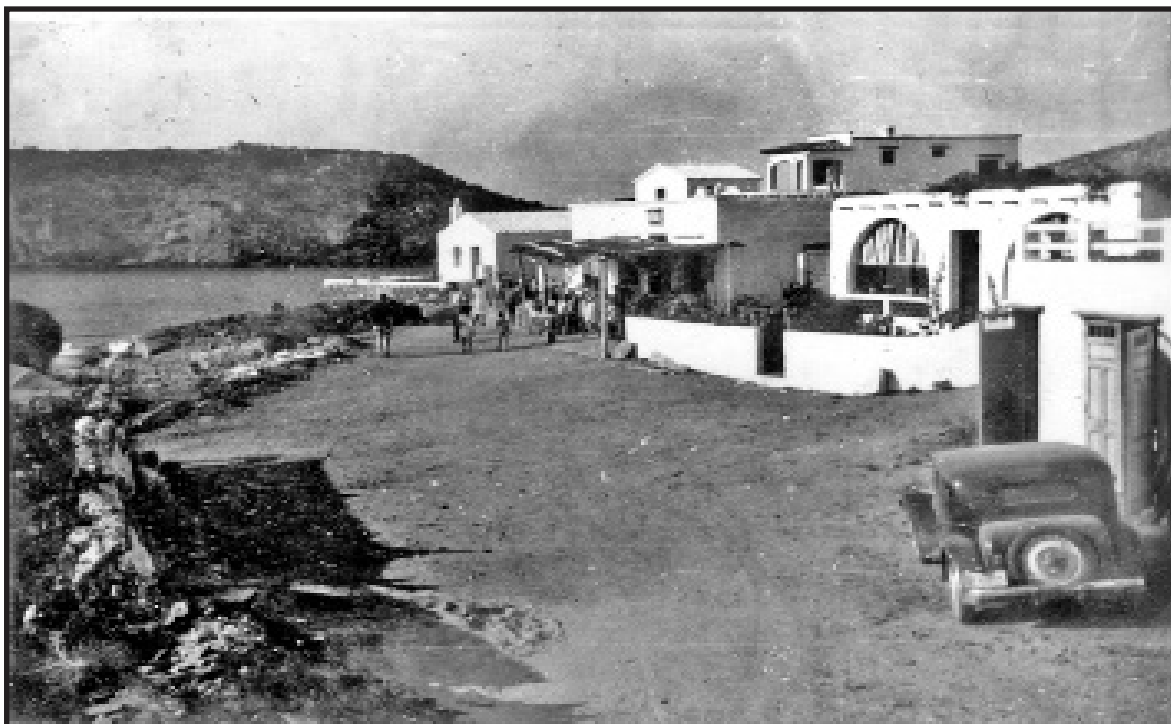
De la que es coneix com la caseta d'en Llorenç Pons Coll (en "Xenxu vell" i més endavant del seu fill Joan), tan sols estaven construïts els baixos i darrere

**Imatges del passat****Perspectives d'antany: casetes i barquetes**

d'aquesta hi va haver la que es deia Caseta dels al·lots, també a peu de platja, que no fa gaire temps va ser venuda a un industrial de Maó que la va tirar a baix per fer-hi un edifici d'apartaments. A prop s'hi troba també Villa Maribel, on hi viuen els Mateu.

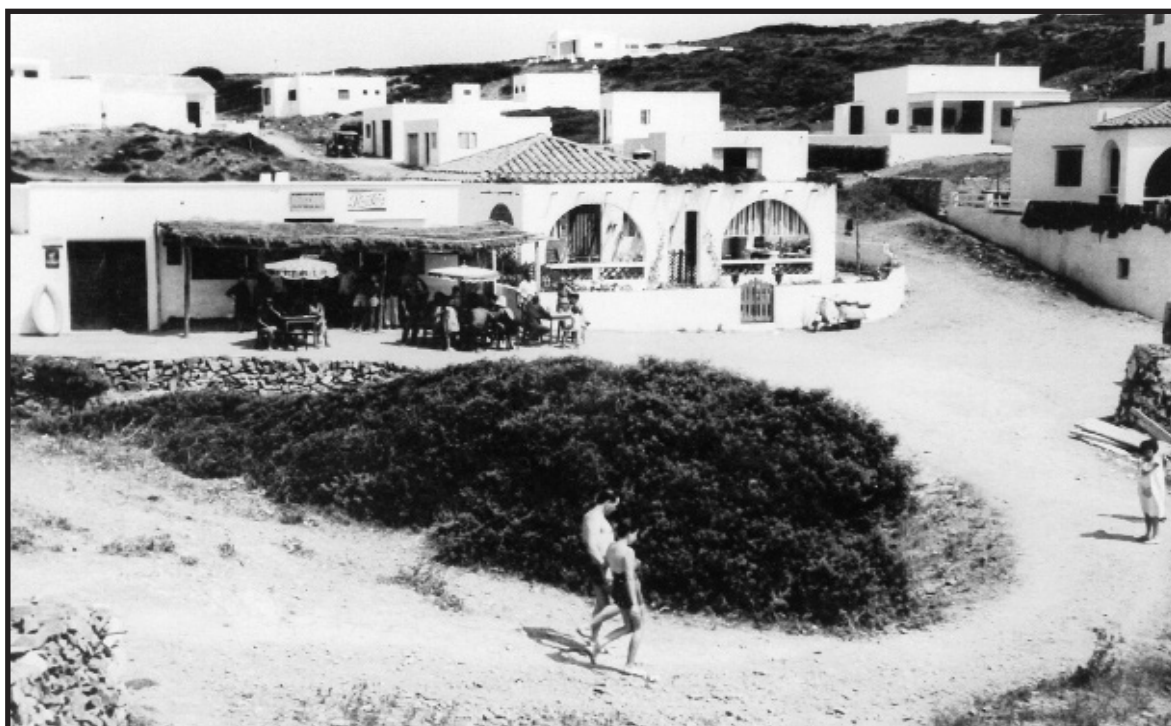
Una altra remesa de casetes van ser construïdes cap als anys cinquanta, també pels mateixos propietaris durant els caps de setmana, bé disposant de l'ajuda dels seus mateixos familiars o bé de qualche mestre de cases que els donava un cop de mà experimentat quan venien les feines més complicades.

I tal com va succeir a sa Mesquida, hi havia qui es construïa els seus propis motlles per fer els blocs de formigó, amb arena de la platja que recollien al costat d'on avui hi tenim el camp de futbol o de la mateixa platja i el ciment que carregaven damunt de la bicicleta, d'una bèstia o com fos per dur-la fins aquí. Entre setmana s'eixugaven i els caps de setmana següents els col·locaven. Els desmuntats, allà on eren necessaris per fer els fonaments, es feien amb pic i pala, el que es traduïa



Es Grau, imatges del primer: una zona molt coneguda i avui molt canviada

amb unes bones suades, però amb la il·lusió que sempre guanyava al cruiximent i, mica en mica, van arribar a alçar i tancar les habitacions on podrien passar els estius amb les seves respectives famílies. És lògic entendre que aquestes construccions els van representar dos, tres i fins a cinc anys de feina qualcuna fins a poder començar a emprar-la; moltes, fins i tot sense acabar, que ho van fer posteriorment amb els residents a dintre. Qualcuna no tenien grans comoditats o no en tenien



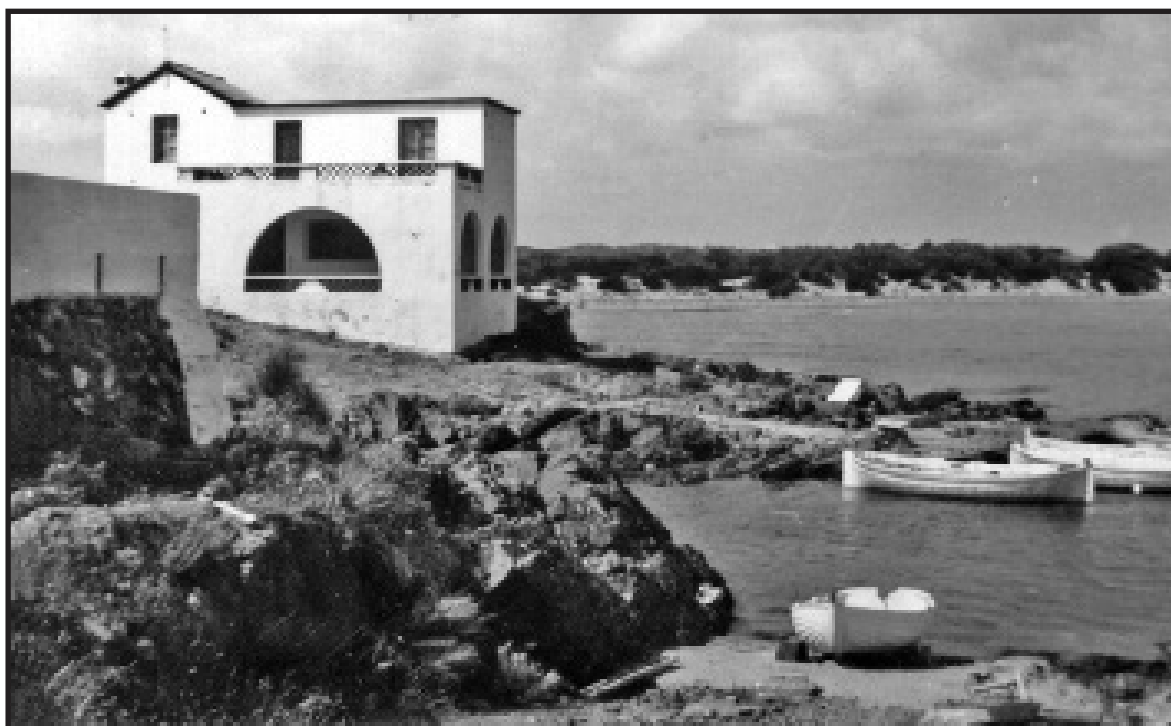
Un desconegut Can Bernat des Grau vist des des Pontet. Certament era un lloc més tranquil que avui



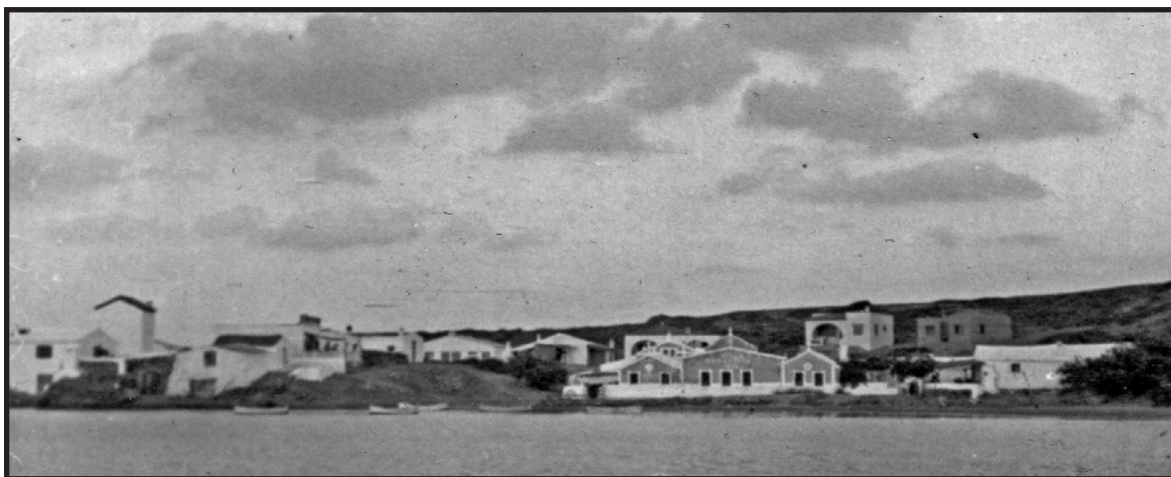
Es Grau, imatges den primer: construcció d'una nova caseta

cap, però el fet de poder gaudir de la tranquil·litat del cap de setmana a la vorera de la mar i, qui tenia una petita barqueta fer quatre serrans en el seu Grau estimat, és molt fàcil de comprendre: allò era un fet que no tenia preu.

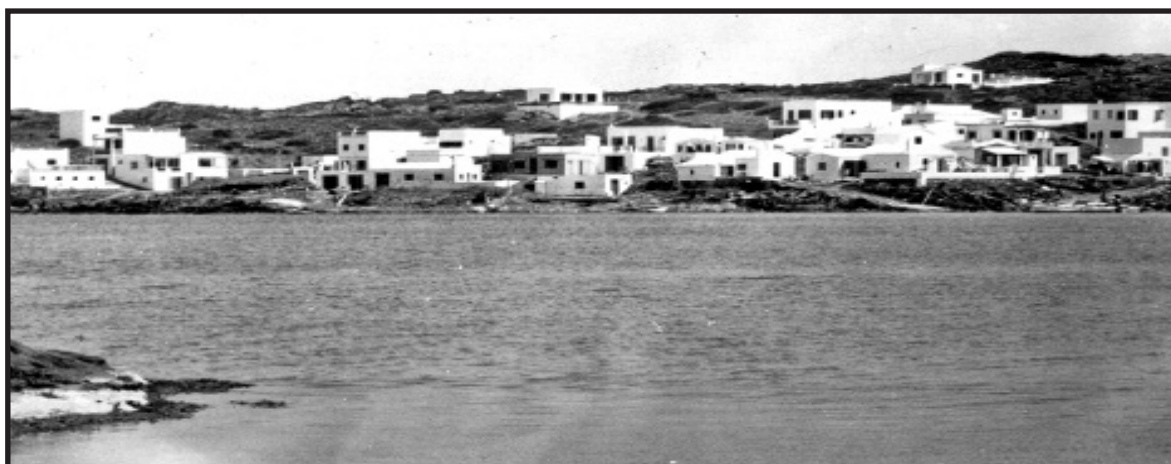
Per poder arribar a aquest punt, molts d'ells havien comprat el terreny al senyor Paco Hernández a cinc pessetes el metre quadrat. Quan son pare d'en Mente Olives va comprar el terreny anava a tres pessetes (rallam de l'any 1955). I les case-



Un racó que, sens dubte, respirava molta pau

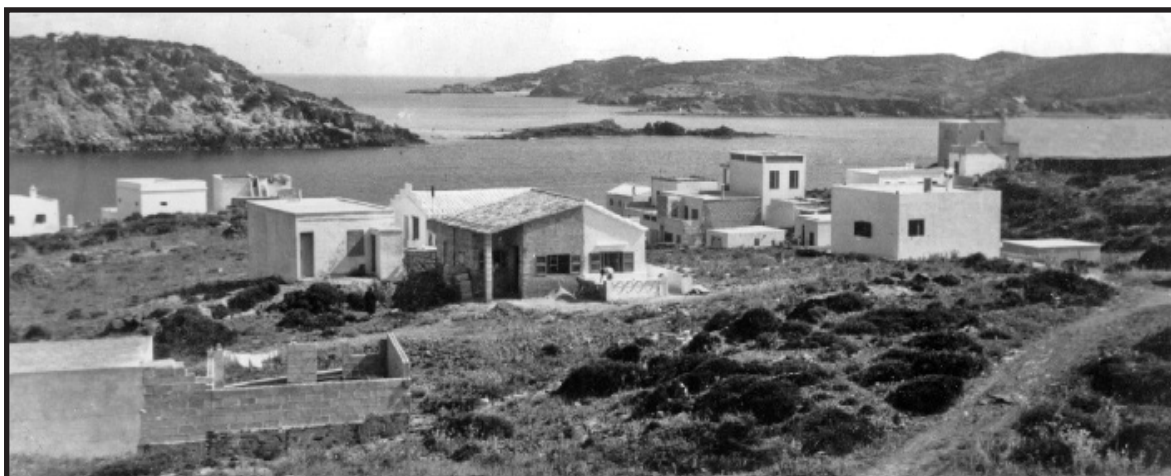


Paniràmiques d'antany



Panoràmiques d'antany

tes es construïen sense que hi hagués escriptura de propietat (i moltes, ni plànols). Per fer-ho, un aparellador o un arquitecte venia a revisar la caseta ja acabada i si estava bé li donava la cèdula d'habitabilitat i tot aclarit. Uns s'ajudaven amb els altres i totes les edificacions disposaven de la seva cisterna per a la recollida d'aigua dolça de la pluja i lloc comú. Per cert, que molts dels propietaris lamenten avui que amb l'arribada de l'aigua corrent moltes cisternes van ser reutilitzades per a altres



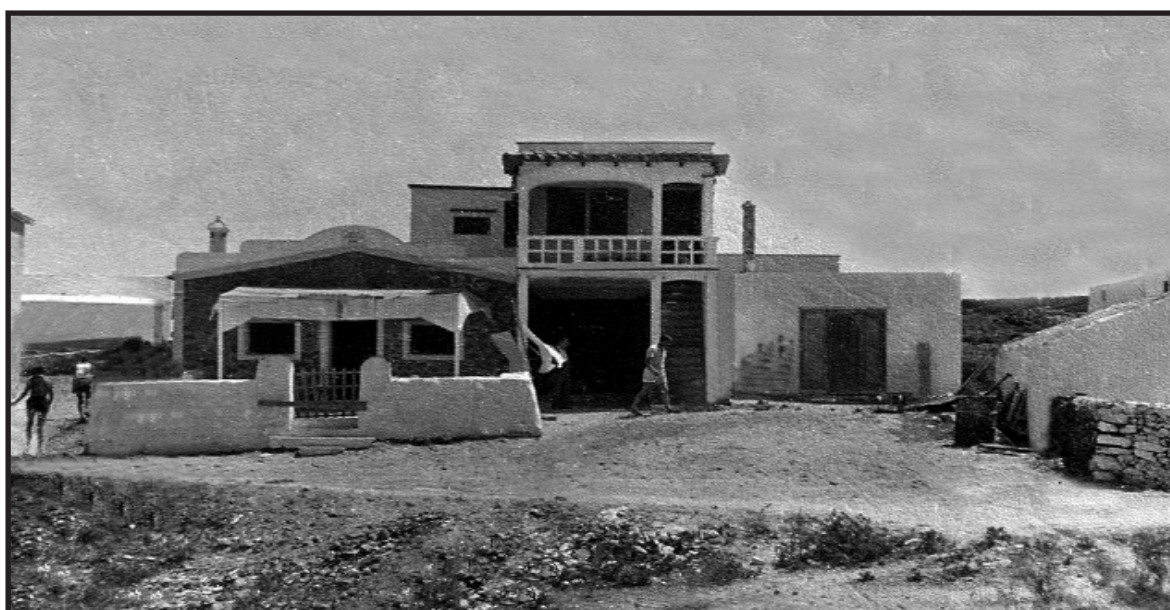
Panoràmiques d'antany



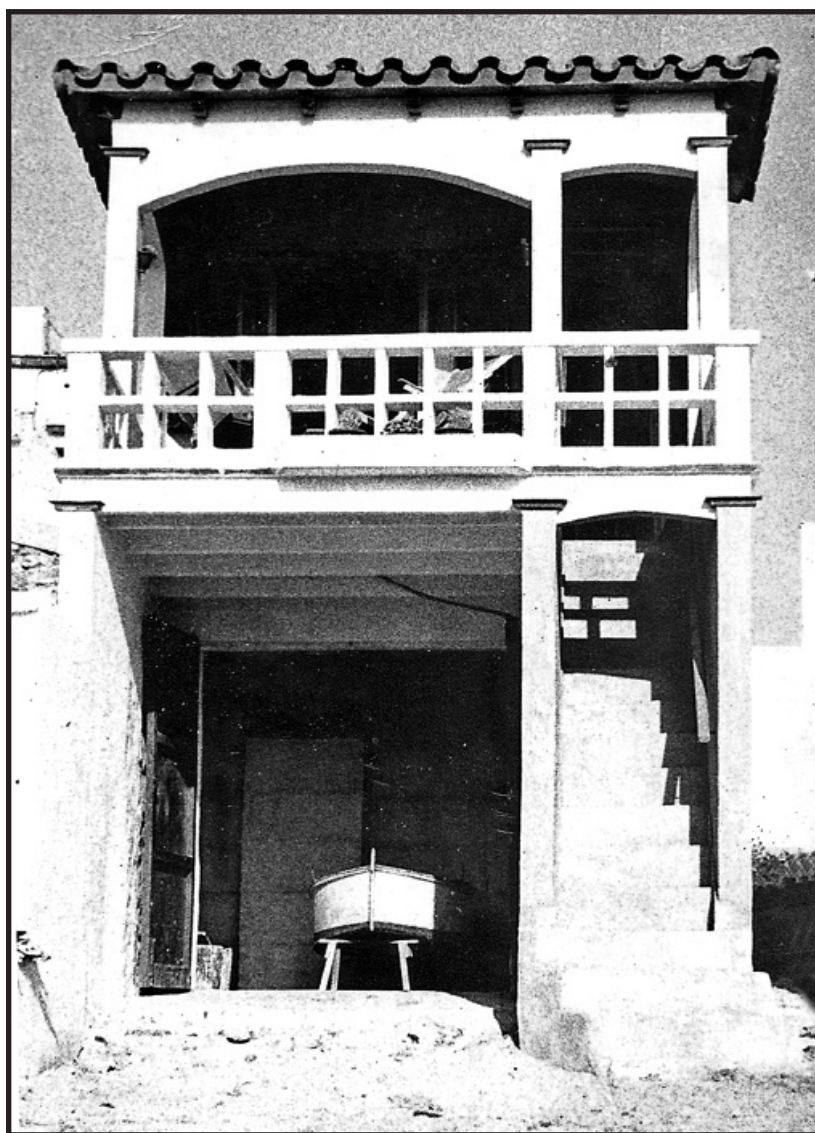
Encantadora imatge de fa molts, molts anys

funcions, encara que n'hi ha que encara l'empren com a tal, recollint l'aigua quan plou, un bé avui dia que tampoc té preu.

Nito "Meti", el conegut fuster maonés es va fer veí des Grau, on va arribar a aixecar fins a tres casetes, construint tota la fusteria en el seu taller. Eren els anys en què duia a terme el seu treball en el subterrani del Camí des Castell, de Maó, en què més d'una vegada hauria de carregar sobre l'espatlla les bigues de fusta i traslladar-les a peu fins a la popular colònia, aprofitant la frescor de la nit. Van arribar les etapes d'anar amb bicicleta, moto i finalment, cotxe. Amb moto amb la seva dona darrere, i un, dos i fins a tres fills repartits entre tots dos. Però existia una gran il·lusió, una



Antigues casetes aixecades amb tota la cura pels seus propietaris



Un altra caseta. L'habitatge ideal i lloc adequat per a la tequineta

cosa contra la que no podrien ni l'entorn ni les circumstàncies.

Però, en es Grau, no tot va ser treball, perquè va passar moltes i molt bones hores, departint amb els seus veïns i efectuant no poques jornades de mar, que dedicaria a la pesca a bord de la seva petita tequineta construïda pel mestre d'aixa "Albercoq", a la qual van batejar com **Vicentito**, nom que exhibia en uns peixos de fusta adossats a les seves dues amures.

Quan va deixar d'utilitzar la tequineta va decidir estibar-la en l'assegador de fustes del taller que adquirís a Codina, al carrer Sant Manuel, a fi que estigués perfectament protegida, fins al dia en què es va desprendre d'ella definitivament. No obstant això, no va voler que la petita embar-

cació que tan bons moments li havia donat durant tants anys es perdés i va acabar per cedir-la a l'associació Amics de la Mar a través del seu bon amic el pescador d'es Castell Delio Preto, qui es va fer càrrec d'ella i la va traslladar al local de Robadones. Nito recordava perfectament el dia en què va traslladar la tequineta que li construís "s'Albercoq" a es Grau:

S'ha de dir que les cases dels Mateu, d'en Benua i d'en Marcial estan fetes amb pedres i fang i encara es mantenen tal qual. I és que unes de les primeres construccions que es van fer a es Grau van ser amb pedres, fang i calç —com a sa Mesquida—, o amb pedres, arena i argila (les de mestre Jaume). Hi ha qui recorda que quan ras-caves les parets, tot venia de cap avall. Un dels entrevistats recorda que n'hi havia una d'aquestes casetes antigues que la va construir en Xenxu per un veí a qui anomenaven Jajo. Aquesta caseta tenia una porxada que l'envoltava amb unes quantes parres i els bergants de dotze i catorze anys amb un pik-up posaven música amb discos i organitzaven els seus propis balls de casa. Però, no eren encara els coneguts guateques, perquè allà ni s'hi menjava ni s'hi bevia. Només s'escoltava música moderna i, el que tenia sort, podia ballar. Devers els anys setanta es va construir una altra fornada de casetes, entre elles la d'en Jaume Ferrer, en "Senyalet".



Villa Maribel, la caseta de la familia dels pescadors professionals Mateu. Una caseta totalment original

Fins que van arribar l'aigua corrent i les clavegueres, hi va haver establert un servei de recollida d'aigües brutes. El va iniciar en Llorenç de Binissermenya i el va acabar n'Andrés Febrer (aquest darrer de 1986 a 1997), que alternava aquesta feina amb la de tenir el bar Can Bernat des Grau, que ell va explotar com a Ca n'Andrés. N'Andrés atenia al mateix temps el servei a cala Mesquida i es Murta i fins i tot, arribava a fer feina as Castell. Quan va comprar els vehicles per continuar la tasca de recollida a en Llorenç, més o manco per valor d'un milió de pessetes, el tractor ja era massa vell i va optar per comprar-ne un altre de ben nou, amb l'esperança que un dels seus fills continués el negoci, però que, finalment, continuaria ell sol. "Anaven després a buidar-ho allà on ens en deixaven. Darrerament, jo tenia permís d'en Pedro Carreras (n'Amagat) per fer-ho al lloc de l'Albufera, jo li pagava 1.000 pessetes cada any i anava a buidar-ho al pinaret que hi havia, on ell era l'apoderat del propietari, un alemany. Vaig començar amb son pare, qui m'ho aclaria tot i vaig acabar amb el fill. El fet de convertir aquell indret un temps després en parc natural va dur com a conseqüència que jo també hagués de deixar d'anar a abocar-hi les aigües, i açò que tenia permís del batlle de Maó, encara que de paraula. Fins i tot un dia la Guardia Civil em va posar una sanció de cinquanta mil pessetes."

Com anècdota conta que una vegada el van cridar perquè a una de les case-

tes, el pou moure li brollava per un registre que hi havia en el menjador. N'Andrés tenia encara molt poca pràctica per manejar el tractor i el seu remolc per dins dels carrerets estrets des Grau: "En el carrer de ses Roques me vaig quedar engronat i no podia anar ni cap endavant ni cap en darrere. Van haver de desenganxar la cisterna del tractor i dur-la a mà fins a la caseta, perquè no hi havia manera de fer cap maniobra.

La següent vegada ja tenia més pràctica i vaig passar bé, però aquella, amb la fosca i la poca pràctica, va ser una aventura. Era un servei que duem a terme durant el dia, perquè, tan juntes com es troben les casetes, de fer-ho de nit, aquí no podria dormir ningú. Fèiem de sis a una i allò no era una cosa estètica i, a més, teníem males olors, però no hi havia cap altra cosa i ens havíem d'adaptar. A les casetes hi passaves cada quinze dies si s'emprava un poc d'aigua (n'hi devia haver devers seixanta-cinc o setanta). No eren sempre totes, perquè hi havia casetes on les aigües s'abeuraven, però, al final, tot allò arribava a aflorar a la superfície quan la calor era més forta, i després venien les presses." En d'altres locals públics havien d'anar a buidar dues vegades cada setmana.

Aquí s'hauria de dir que personatges que tenen o han deixat nom són: mestre Jaume; en Berto Sbert ("es Berguiner", patró de la barca **Arc** que anava a l'illa); en Xenxu vell; en Bernat; en Manolo Moreno; en Blanco (un foraster que va arribar a Menorca amb els autos de xoc i es va casar a Maó); en Damià i el grup de carnisers (entre ells, en Pau Raposo "el Negro", en Pito "Calutxa", en Pito Pastor, en Poncio Jover i en José Marcé "Bolla"), que van llogar la caseta a son pare d'en Rafel Cortés i va ser popularment coneguda com la dels carnisers; en Lluís "Pipa"; en José María Buenaventura (que va viure amb la seva dona Marieta, i els seus fills Paco, Pili i Cati, primer a una de les casetes de mestre Jaume, fins que van llogar Can Benua); en Pepe Baltasar; en Perico "es Parda"; els germans Mateu (pescadors de l'Albufera); en Patroni (pescador); en Vicente (un altre pescador); en Pepe Redó (també pescador de l'Albufera); els "Parots"; en "Sabatot" (mestre de cases i pescador); En Nito Llabrés "Meti", (que era reconegut fuster); en Bernadet; en Pepe es ferrer; en Marcial Pérez, i en Joan de sa caseta des còdols.

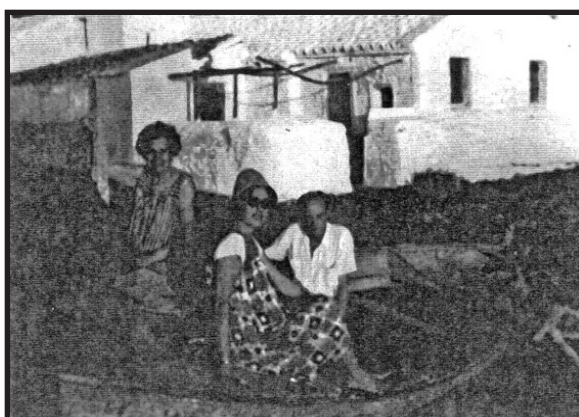
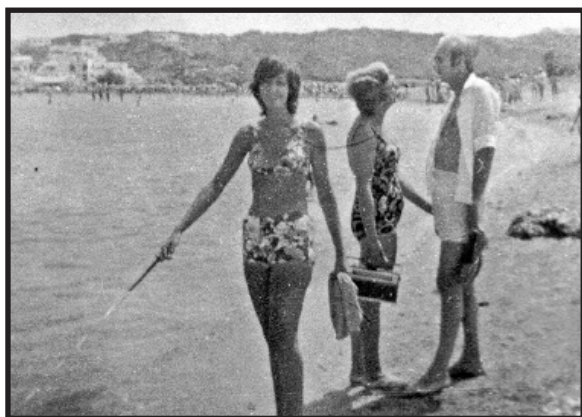
Actualment hi ha un nombre prou interessant de residents estrangers, amb domini dels anglesos. La resta són francesos, alemanys i italians. N'hi ha que fan llargues temporades i que són estiuejants habituals per un espai de temps molt més limitat.

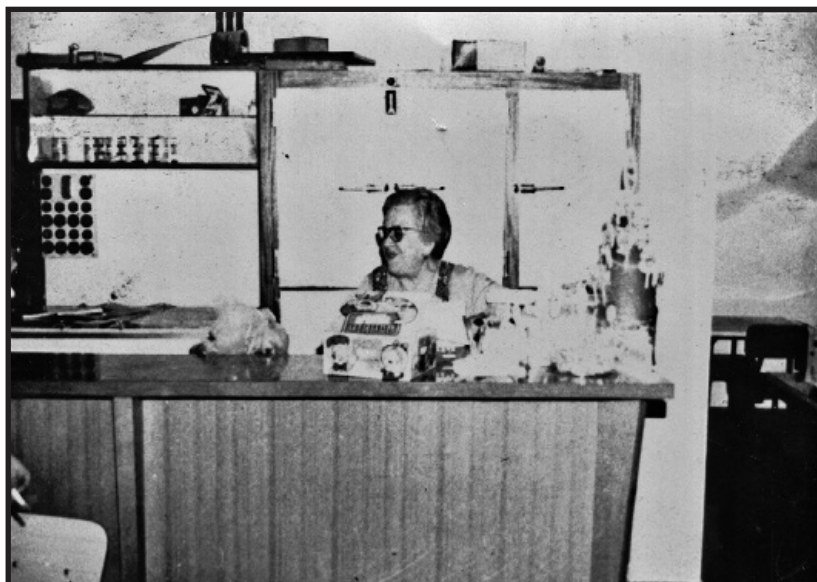


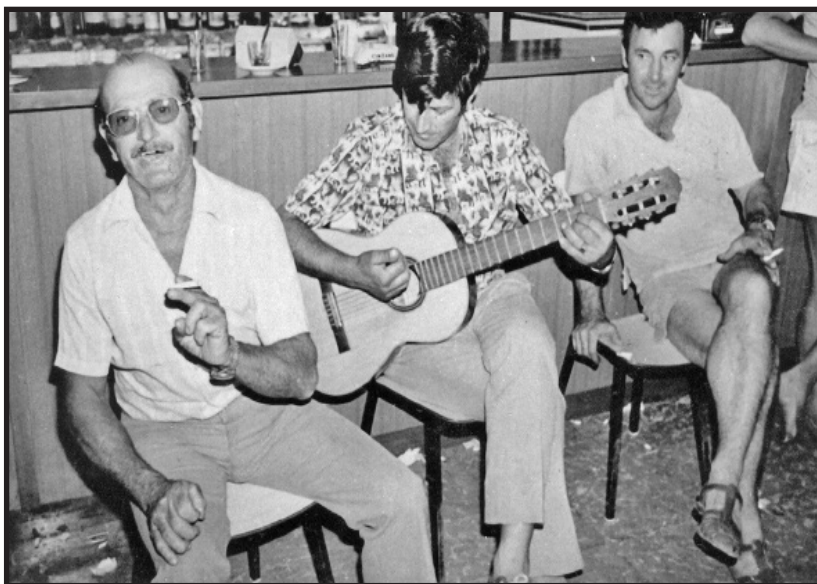
Pescadors i estiuejants conviuen perfectament. Es Pontet i, al fons, cala en Vidrier

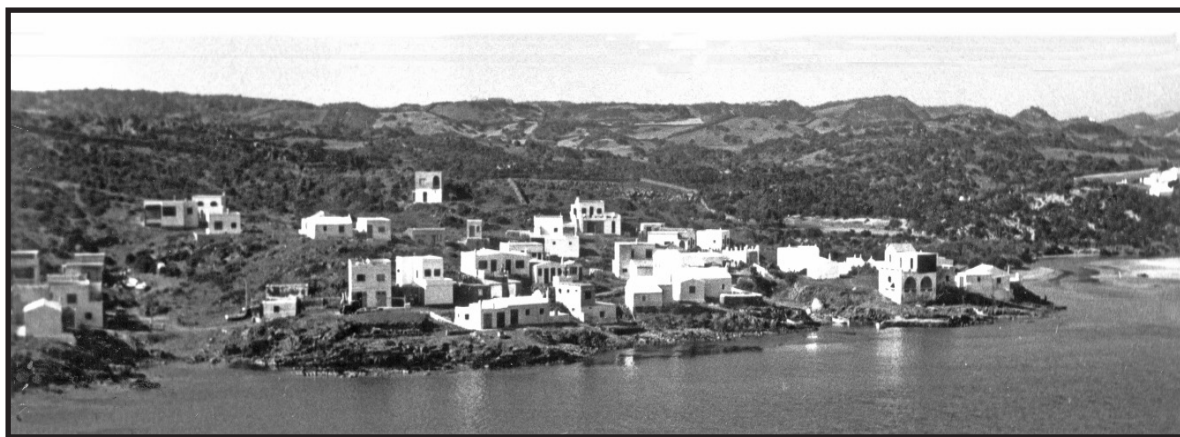
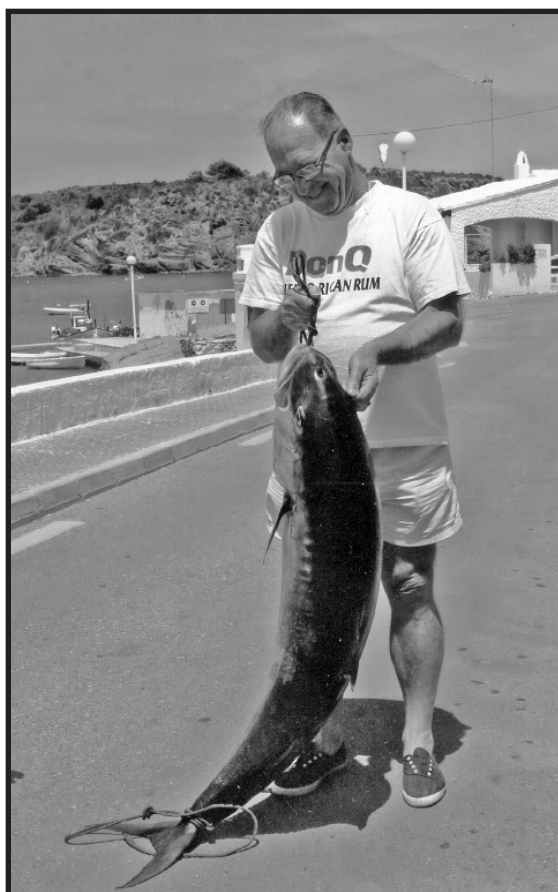
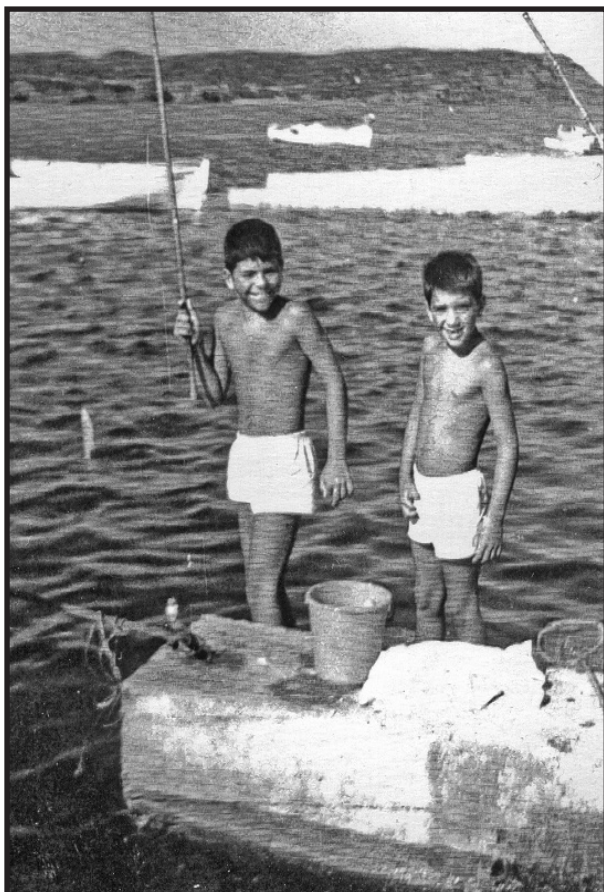
Fototeca domèstica d'un temps passat

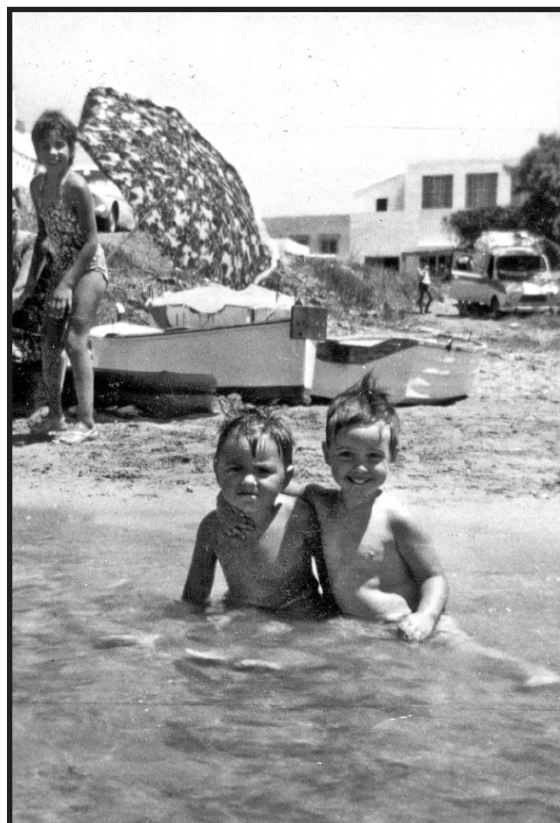
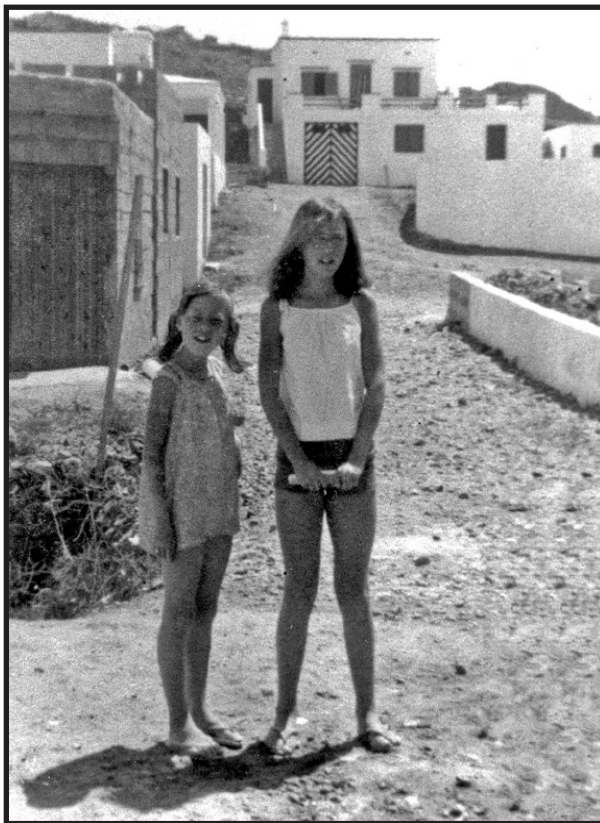
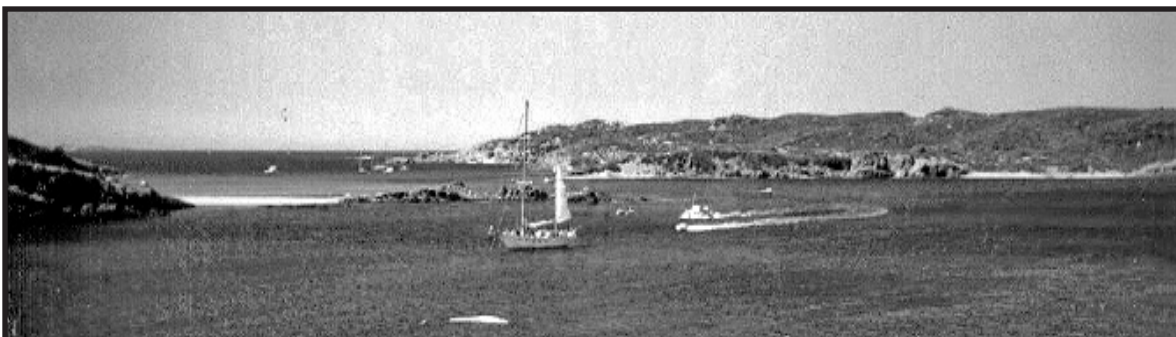
Es mostren, a continuació, totes les imatges de temps passats aportades per diferents famílies i amics quan va ser publicat el segon tom de "Menorca. Illa, mar i homes".



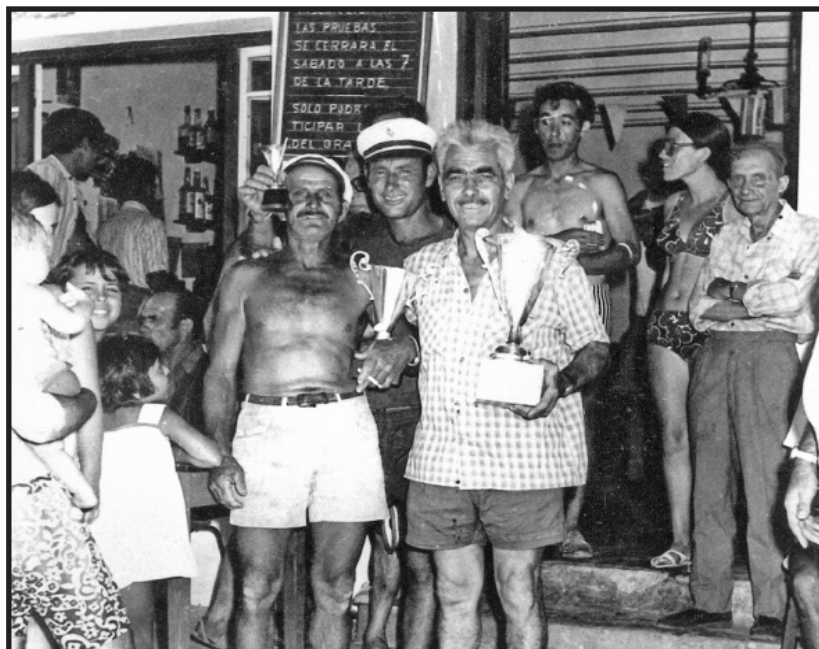






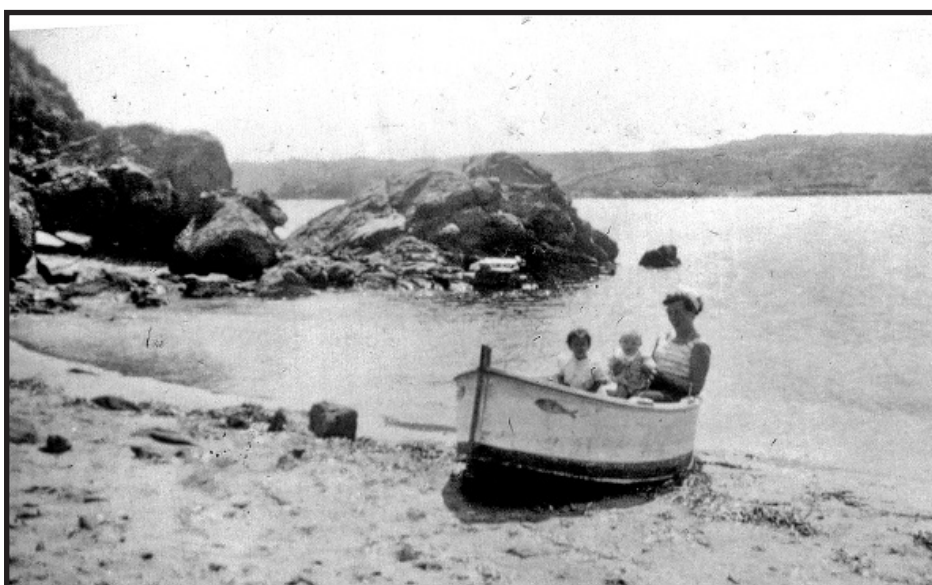
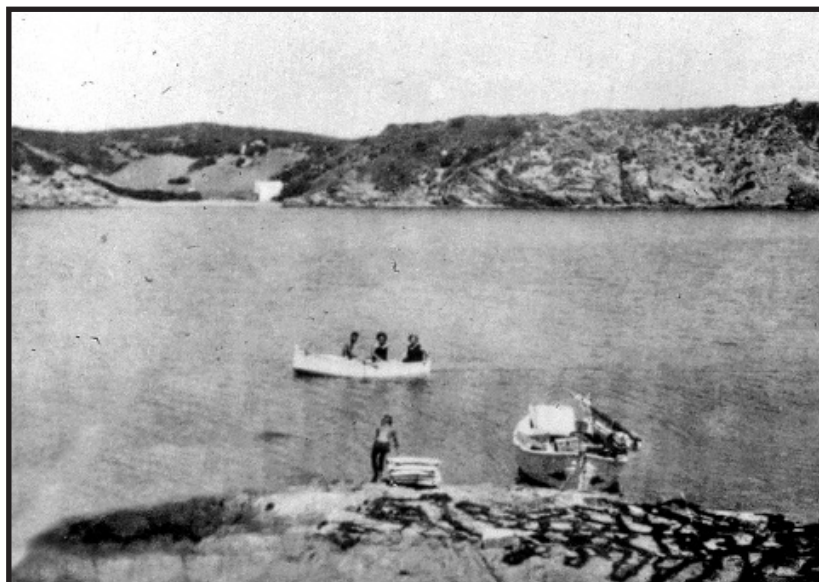
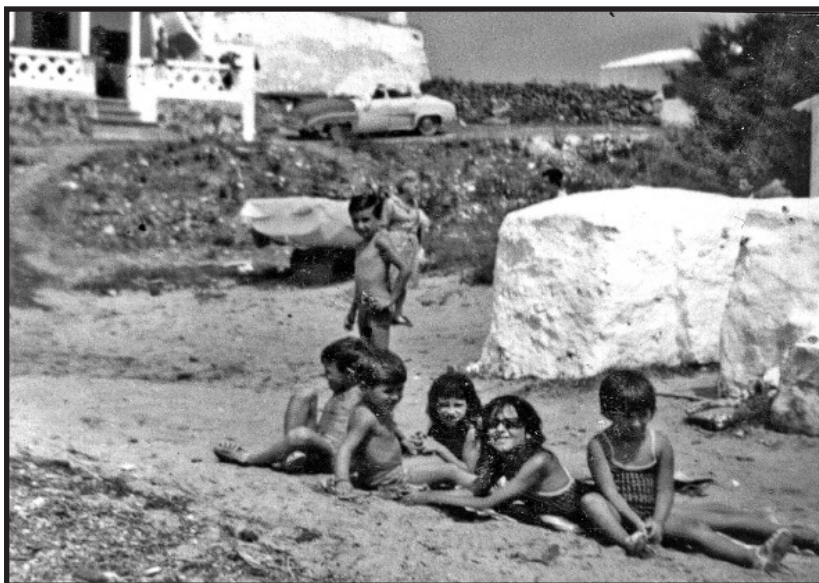


Imatges del passat. Antics estiuejants en imatges per al record



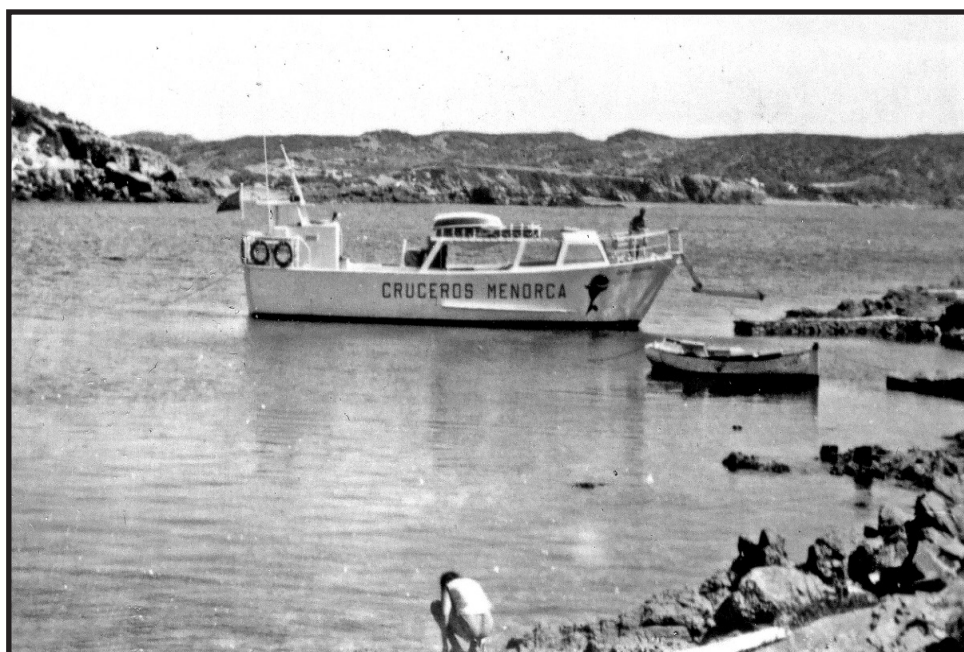
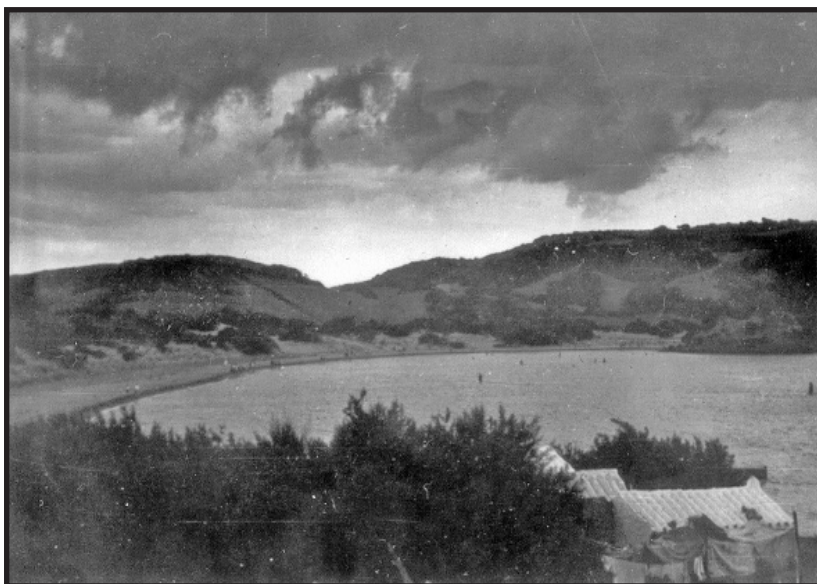


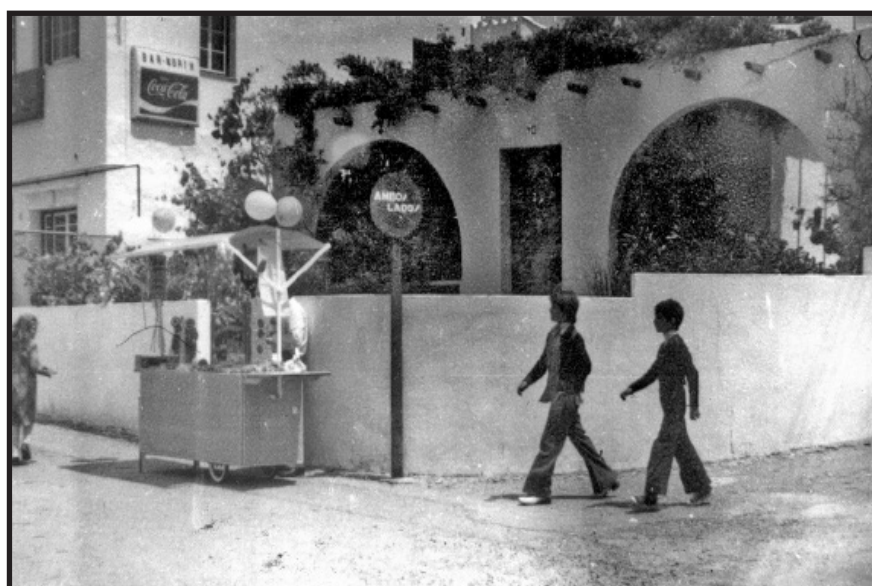
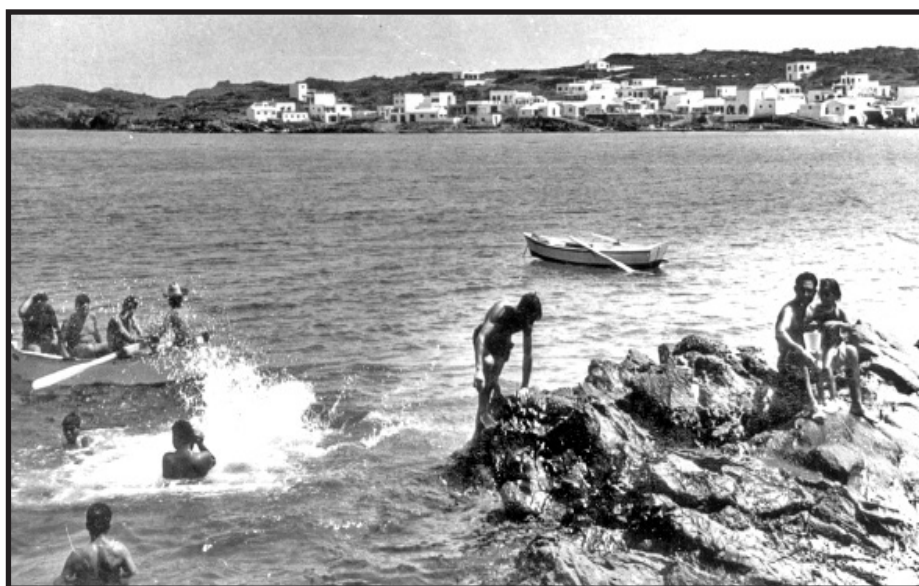
Imatges del passat. Antics estiuejants en imatges per al record



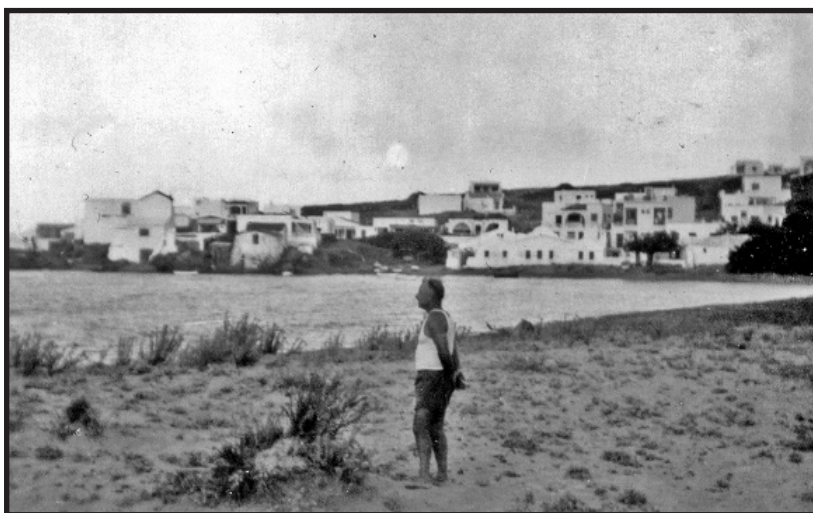
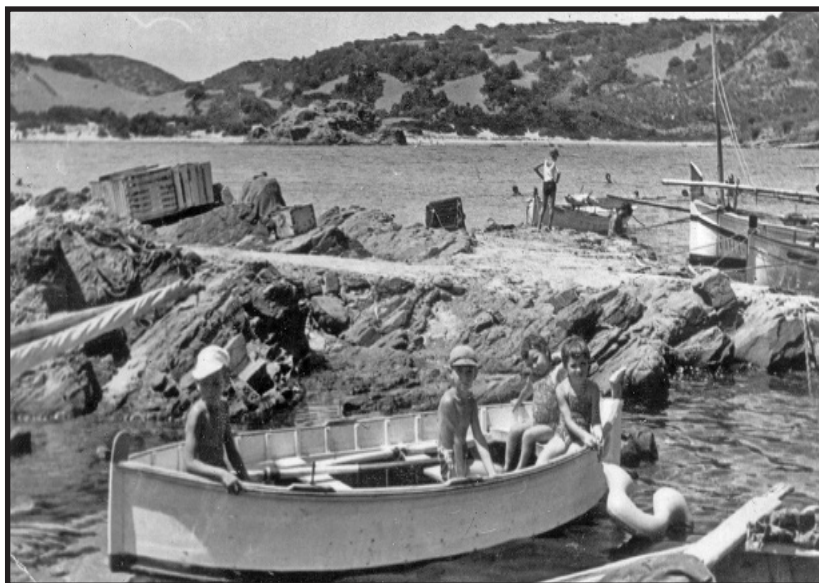


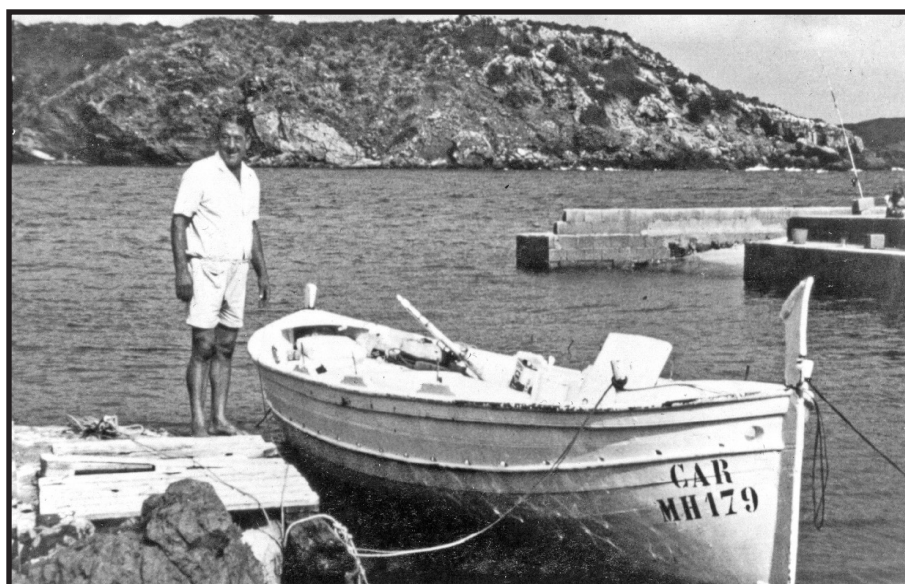
Imatges del passat. Antics estiuejants en imatges per al record



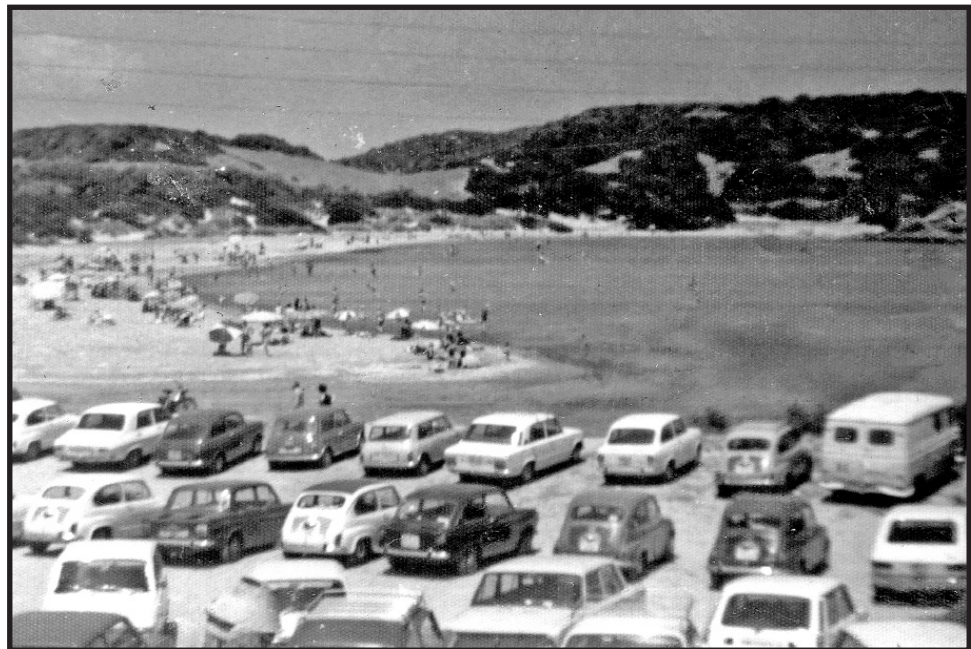


Imatges del passat. Antics estiuejants en imatges per al record





Imatges del passat. Antics estiuejants en imatges per al record

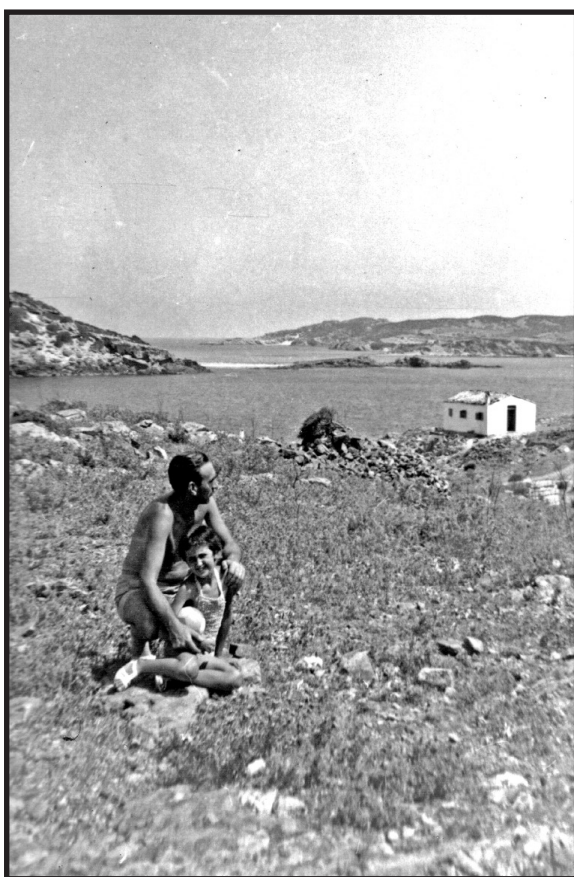


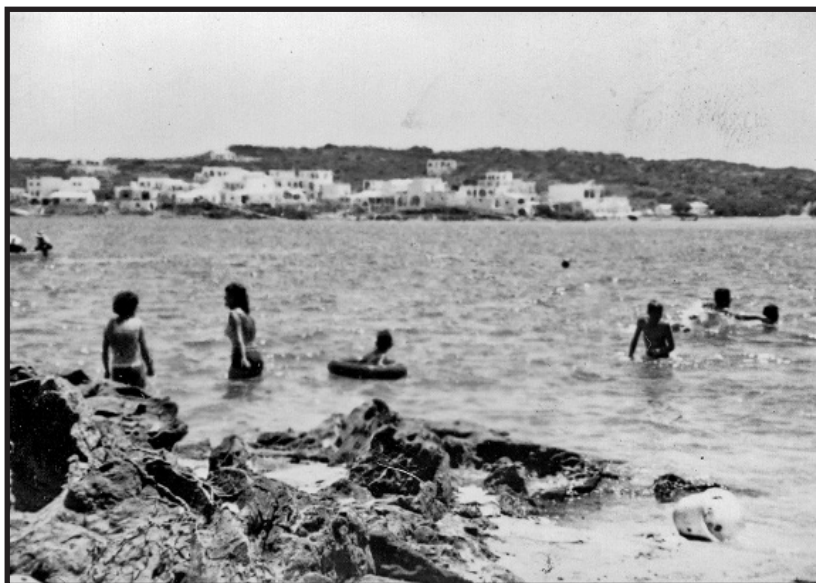






Imatges del passat. Antics estiuejants: Una placa per al record d'en Berto, patró de l'Arc.





Imatges del passat: Records de la família d'en Nito "Meti"



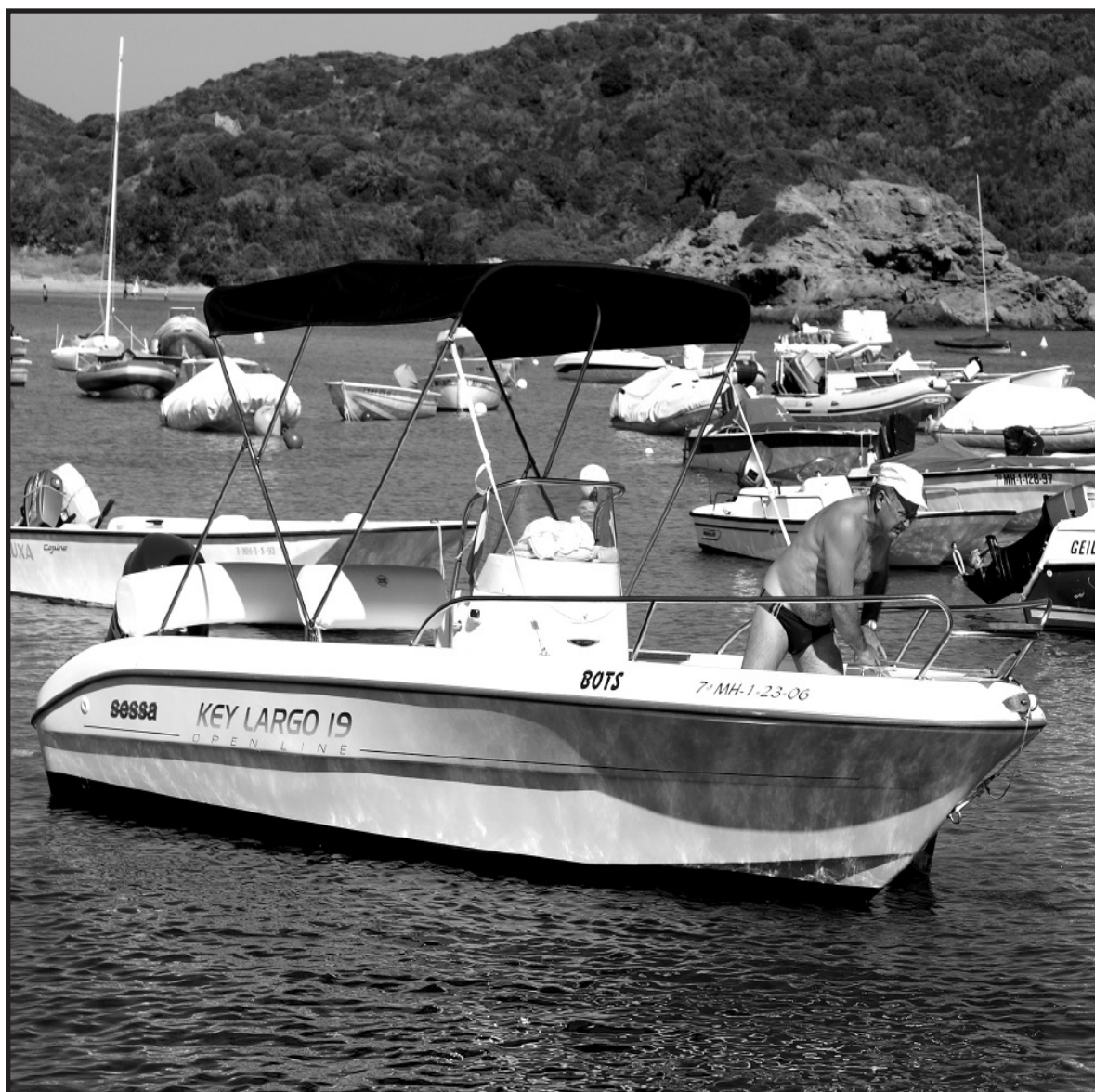
Viure as Grau

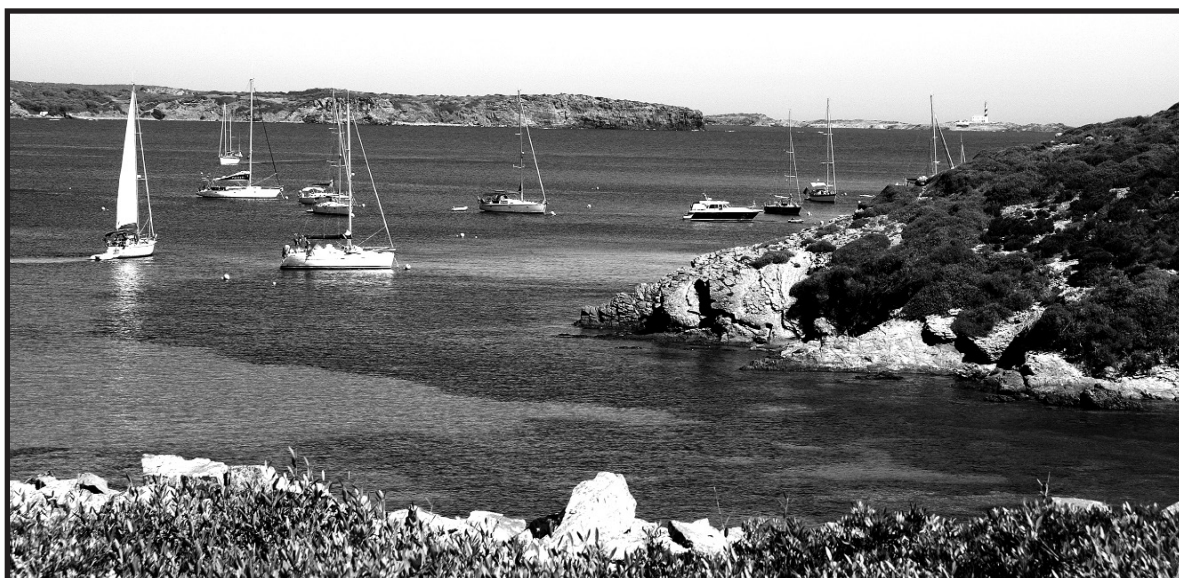
L'actualitat

Els anys han passat inexorablement i, amb això, la vida i la popular colònia de veïns i pescadors ha canviat. I molt. Cert és que la modernització ha portat l'aigua corrent, el clavegueram, carrers asfaltats i millor traçats... Però no ens hem d'enganyar: la gent estimava més el passat, sobretot els més grans. Avui existeixen supermercats, llocs on poder aprendre a navegar, etc. Però també ha augmentat notablement la població, el trànsit d'embarcacions, ocupació d'aparcaments, però, sempre, hi quedarà aquell record d'aquell grup de casetes on anar a passar els estius, amb companys i amics per passar-ho d'allò més bé. Li ha arribat, simplement, el progrés.



Arribada a la colònia des Grau en l'actualitat. La caseta de l'esquerre és l'anomenada Ben Ribat, molt antiga









Un yacht fondejat a ses Llanes



Sortida de sol as Grau. Embarcacions fondejades a l'àncora



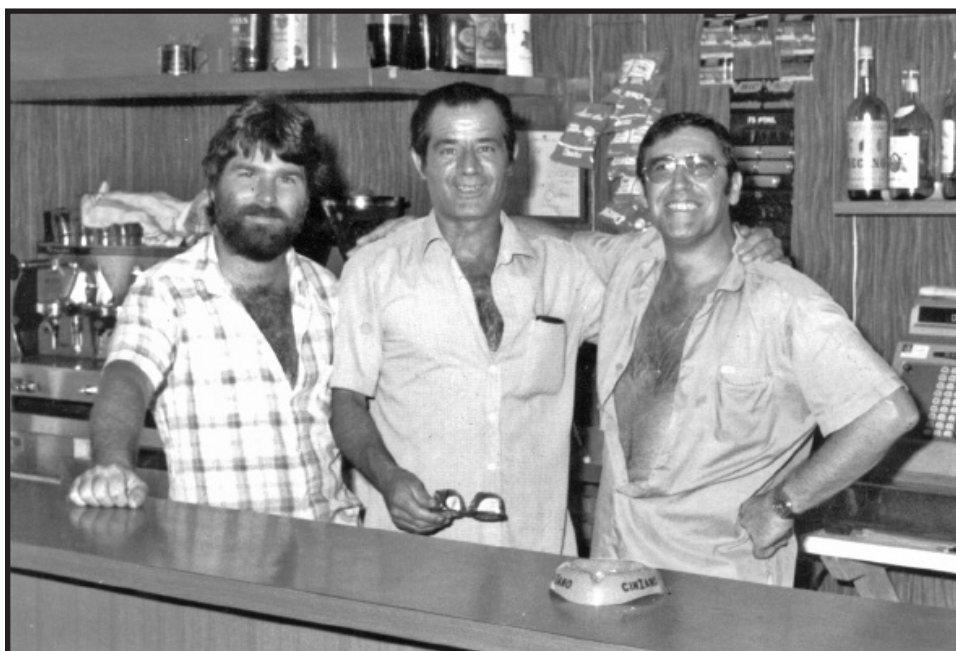
Preparant la embarcació per a portar a terme una sortida



Esllenegall de cala Tap avui està cocupat per moltes barques petites. Avui suposa un problema

Can Bernat

Resultaria gairebé impossible trobar una persona que no se sentís orgullosa o satisfeta de viure o haver viscut as Grau. D'haver-se assegut a la fresca rallant amb altres veïns enmig del carrer, o formant part d'un grupet d'amics; d'haver fet sortides amb la tèquina o la barqueta a nedar o fer quatre serrans. De veure els més joves les sortides o postes de sol; del primer ball o guateque; d'haver conegut el seu company o companya amb qui ha viscut la resta de la seva vida des de llavors.



Veïns actuals des Grau a Can Bernat. Molt bon ambient

I tot açò va començar —molt probablement— amb la complicitat del local més antic, que encara avui continua ostentant el nom que li va posar el seu primer propietari: Can Bernat. Quan va començar Can Bernat era un local molt petit. El va obrir en Bernat Olives Tudurí, qui el va batiar amb aquest nom, tan popular com la mateixa colònia, i era com a una cotxerietta llarga, orientada de través al camí



Veïns actuals des Grau a Can Bernat. Molt bon ambient

d'arribada, el qual tenia la funció de botigueta on s'hi podia trobar de tot: gin, cafè, verdures, un meló, fins i tot hi s'hi podia berenar, perquè s'hi trobava una llauna de sardines, una llauna de tonyina i un panet. També hi havia a dins una foganya a un racó on s'escalfava una olla de cafè d'ordi i, amb un cullerot, n'abocaven dins una escudella a qui en demanava. També era un estany autoritzat on es podia comprar tabac. Açò tenia lloc a principis dels anys cinquanta. Amb el pas del temps se li va afegir una petita nau al costat que és on avui es constitueix el local principal.

De l'antic a l'actual local la comunicació estava feta mitjançant un finestró que servia per transferir el que es cuinés a la part antiga (convertida des de llavors en cuina) cap el nou i, mitjançant aquest finestró, es passaven els plats del menjar. El fill d'en Bernat, en Mente Olives, tenia el costum que si un client o parroquià se n'anava sense pagar la consumició solia dir-li: "Adéu, Perico", i l'altre se n'adonava tot d'una que no havia passat per caixa i, ficant la mà a la butxaca, liquidava la seva consumició.

Durant un temps, el local es va anomenar Bar North, amb una idea, sembla, de guiar-lo cap als turistes. I des del mes de març de l'any 1981 i durant uns quants

més —fins a 1997—, va ser regentat per n'Andrés Febrer, que havia estat pagès tota la vida i que va intentar restituir-li el nom original, Can Bernat, però no va poder ser. Casat l'any 1956 se'n va anar a viure a Sant Climent, on un parent li va deixar la casa a canvi que en tinguessin cura. Tot de paraula. Ell li pagava un lloguer de vint-i-quatre pessetes al mes i tot anava molt bé, fins que un dia, un altre parent s'hi va ficar per enmig i va desfer l'acord que tan bé funcionava. N'Andrés, llavors, se'n va anar a viure al lloc de sa Malagarba, també a prop de Sant Climent. Durant els hiverns hi solien anar el seu germà petit, en Carlos, i en Toni Cardona a armar lloses. Ell va fer amistat amb en Toni pel que va començar a freqüentar es Grau, ja fos per caçar o per passar el temps. De 1960 a 1970 se'n va anar a fer de pagès al lloc de s'Albufera i més endavant, a Capifort i mentre es trobava allà, en Toni va anar a dir-li que el local de Can Bernat es traspassava i que podria ser una cosa interessant per a ell. No s'ho va pensar dues vegades i va partir cap as Grau. Allà li van dir que l'operació era de lloguer per unes tres-centes mil pessetes cada any, i l'acord amb el propietari va ser molt ràpid. Des de 1997 fins a finals del 2004 el bar el va dur la seva filla Maria Elena.

Hi ha un fet i és que, mentre va fer de pagès a s'Albufera, els estius, baixava llet i fruita fins as Grau, que era venuda a Can Bernat, i així estalviava als residents haver d'anar a cercar-la a Maó, un fet que era d'agrair. Hi havia també gent que anava fins a les cases del lloc a comprar diversos articles. N'Andrés recorda que quan baixava amb la llet, la dona d'en Bernat veia el cel obert, perquè ell li ajudava amb els comptes de la botiga. Fins i tot el dia en què el fill petit del bar, en Cristóbal es va casar, n'Andrés se'n va encarregar de tenir el bar obert durant tot el dia: "Aquell dia van fer 3.660 pessetes de caixa. són fets que no s'esborren."

Com tampoc se li esborra l'anècdota amb els primers turistes que va veure en estat pur. "Jo estava de pagès a l'Albufera i sempre recordaré que vaig quedar amb els ulls esglaiats quan se me va presentar a les cases una francesa jove amb biquini a comprar un pollastre. La veritat és que quan jo vaig veure aquella dona d'aquella manera (jo tenia llavors vint-i-vuit anys) no sabia per on partir o mirar. Vam anar al galliner a cercar el pollastre i jo em pens que vaig tornar de color rosa dels nervis que tenia en aquells moments. Avui no en fas cap cas, però, en aquells anys... Devia ser el seixanta cinc, més o manco. S'ha de dir que el turisme d'aquells anys era més simpàtic, no com ara que és més massificat."

En canvi, una mala experiència que recorda n'Andrés de l'època en què tenien el bar és el fet que fossin els únics que disposaven d'un telèfon públic: "Allò no ens va dur res més que problemes. Si hagués de ser avui no l'hauria posat, perquè hi vam perdre molts de doblers. El fet que tinguéssim dret a cobrar un tant per cent damunt les cridades, mai va coincidir amb l'import de les factures, perquè el comptador de què disposàvem mai va ser capaç de coincidir amb el de la companyia a la central. Funcionava per el sistema de passos. Durant els estius no podies passar de la gent que feia cua per cridar i també moltes vegades era l'hora de tancar i no podia fer-ho, perquè hi havia també una gran cua pel telèfon. En canvi, no es feia cap consum del bar ni hi havia parroquians del mateix, pel que allò era una ruïna, com es pot comprendre. De totes maneres, sempre em quedarà la satisfacció del servei que vaig donar durant aquell temps a la comunitat."

N'Andrés recorda que quan va anar a la gestoria als darrers anys de la seva gestió per fer el canvi de nom del local (per donar el nom de Can Bernat per fer-lo oficial) la sol·licitud li va tornar denegada. Ell no ho entenia i va anar-hi a demanar-



ne els motius. El problema era que ja n'hi havia un altre, de local, amb aquest mateix nom a Menorca (l'original amb què estava registrat el seu era Can Bernat des Grau), així que li va posar, idò, Ca n'Andrés, nom que va emprar fins a l'arribada de l'actual propietari, que ja va tenir en compte aquest fet per restituir-li el nom original, l'autèntic.

A Can Bernat es jugava a truc, dòmino, cau robat, caixó... i a partir de les tres i mitja dels capvespres, cada dia de la temporada hi havia molt d'ambient. Hi havia taules per a petits i taules per als grans. I no s'hi jugava amb doblers, però es produïen també les baralles o discussions (en el bon sentit de la paraula) amb el dòmino. El joc de cau robat era el més antic, ja que provenia de l'època d'en Bernat i els resultats eren apuntats damunt de la mateixa taula amb un tros de xoc. El més normal era que es muntessin diverses taules de cada joc, vista la parròquia que hi havia...

Avui, Can Benat des Grau el regenta en Ricardo Tejada (conegut com en Richard pels seus amics i parroquians) i funciona moltíssim bé com a bar i com a restaurant, amb peix fresc des Grau, pescat per les barques de n'Alemanys i fet net per en Pou. Tot molt clàssic i senzill. A més, és un home que es desvia pel seu negoci. Darrera de la barra hi té en Massanet, un històric i tot una garantia. Sembla que en Richard ha sabut guanyar-se la gent dins ca seva i la clientela, avui dia, és bastant nombrosa i fitxa. Fins i tot qualche veí li dona una ajuda en un moment puntual. Els hiverns, hi ha un dia de la setmana que un amic seu li prepara uns plats determinats, no de cuina típica de Menorca, sinó de Castella o d'una altra banda i han batiat aquestes jornades com de "La Cocina de Carlos", pel fet que el cuiner es diu Carlos. Ell hi va, prepara el menjar i torna a partir.

I quan es vol peix, molts clients baixen fins el moll, demanen a en Pou què hi ha aquell dia, ell li recomana el peix que més convé segons el gust de cadascú, li treu les panxes, talla, fa net amb la mateixa aigua de la mar, tal com recomanen els pescadors menorquins i el mateix client el puja a dins d'una bossa al restaurant i li dona a en Richard perquè els hi prepari de la manera interessada i ell els diu l'hora en què seuran a la taula. Té, a més, un bon nombre d'empleats i, mentre no passi el contrari, continuarà sent com des dels seus orígens, l'autèntic centre neuràlgic des Grau.

El Pescador

Hi va haver una època en què en Joan Pou va compaginar activitats diferents i va obrir un restaurant as Grau que, durant un temps, va funcionar perfectament i va anar bé: es deia El Pescador. El va obrir ben devora ca seva a finals dels anys setanta.

Aquell local tenia una escala d'accés, una bona terrassa amb vistes, barra i més. Un any després, i amb vista a les experiències, el va traspassar, perquè va considerar que no era el seu fort: "Cadascú ha de fer la seva feina. Així les coses van bé i un moment donat, vaig veure ben clar que allò no era el meu fort i vaig decidir tancar i traspassar-ho. Aquell dia vaig decidir també convidar tothom que dinava a fer-ho de franc. Després vaig traspassar el local i em va anar molt bé. El restaurant va seguir funcionant durant un temps amb diferents propietaris o arrendataris i al final van tancar i així es troba actualment. Tancat sí, però, possiblement, es podria obrir en qualsevol moment si el nou propietari ho volgués." L'edifici va ser



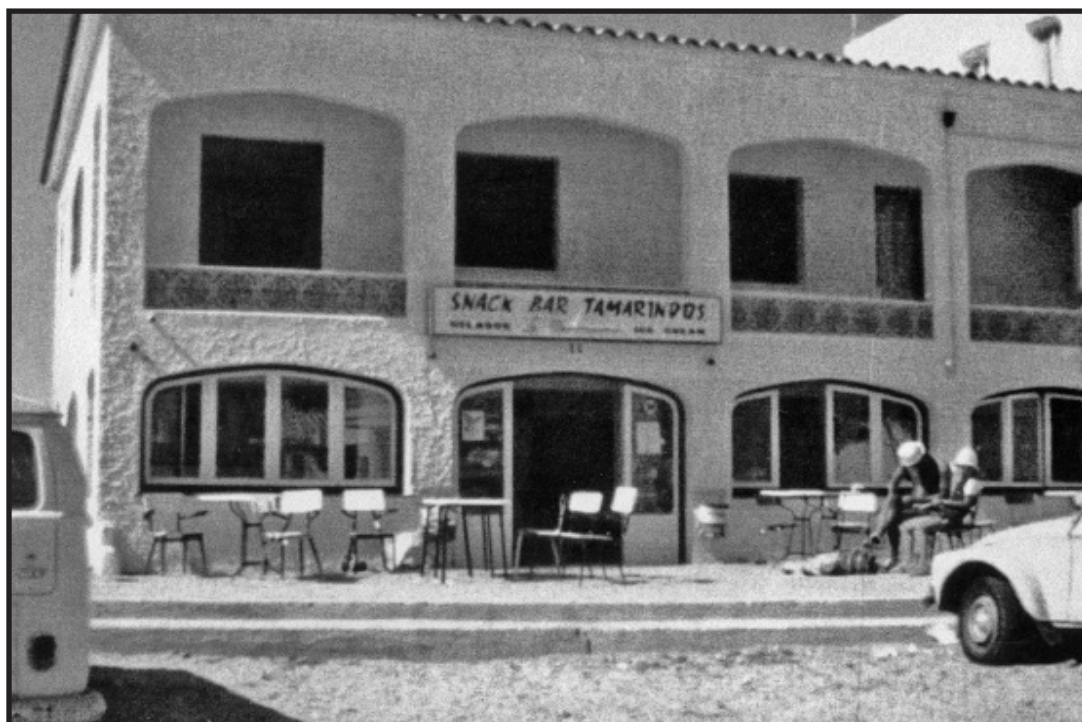
venut en subhasta i sembla que els seus propietaris actuals no tenen cap intenció de tornar-lo a obrir.

Bar es Grau (Lecue)

Es va obrir entre principis i meitat dels vuitanta i encara continua en servei, a peu de platja, pràcticament a l'arribada i tot just a la vora l'aparcament. Un dels seus primers responsables va ser en Nito, un pescador que el va llogar als seus propietaris Jaume Gomila i Nando Roselló. Actualment el du el mateix empresari que s'encarrega del Bar Tamarindos, uns metres mes enllà. El nom de Lecue prové d'un antic jugador de futbol.



Los Tamarindos



És l'altre restaurant que es troba ubicat al nivell de platja.

Bar es Moll

Es troba al moll on hi ha els magatzems que van ser construïts els anys setanta, i ocupa l'antic lloc de la caseta d'en Patricio, començant amb aquest nom.



(Durant un temps hi va haver un altre bar obert per un tal Jaume de “la Marina”, un mallorquí, dins un dels carrers interiors. Devia ser a meitat del anys seixanta i va romandre obert un màxim de quatre o cinc anys. Era l'època en què estiuejaven els alaiorencs i molts, del pocs que hi residien, encara hi anaven muntats en bicicletes.)

Can Patricio



Bar North



Supermercat es Grau



El va obrir un dels germans Cardona, en Guillermo, llogant una de les cotxes dels baixos de l'antiga caseta d'en Joan Pou, al carrer de darrere on viu actualment aquest pescador actualment jubilat.

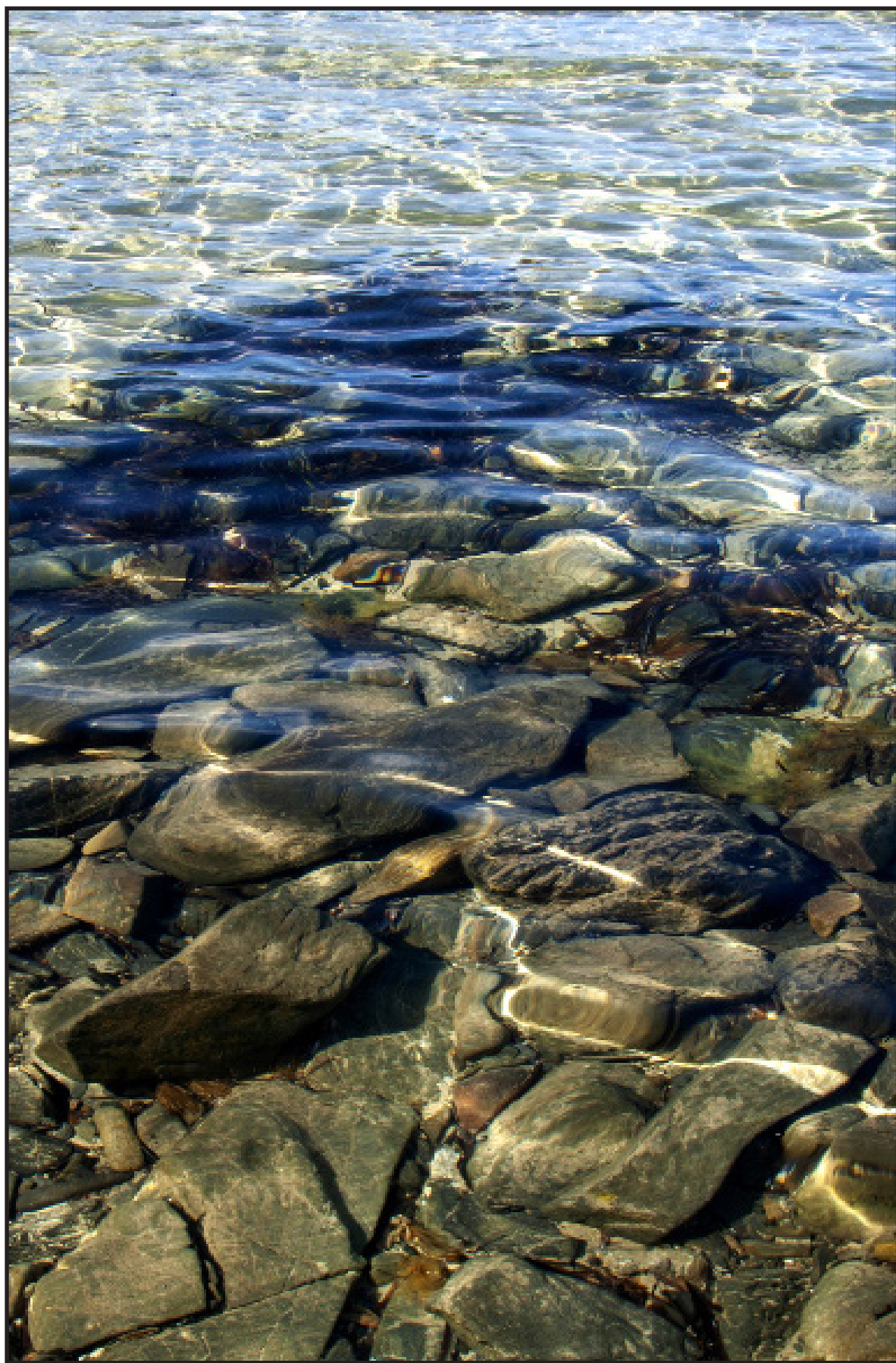
Mes endavant va ser traspassat a en Jaume Sbert, que el va explotar durant uns quants anys. Va comprar el local i va llogar el negoci a en Joan Alegre i a na Jill Cox. Dament l'any 1981 el van traspassar a en Francisco Muñoz i a na Rosario, que el van explotar directament durant uns quants anys. Actualment el menen uns altres comerciants.

Botigueta de souvenirs

A peu de platja, avui dia té al seu càrrec la botiga de souvenirs na Marga Genovart Jaume, una germana de qui va obrir aquest petit negoci turístic, n'Esperança. Se sol obrir durant la temporada turística, coincidint el seu horari sensiblement amb el dels banyistes.



(També hi han hagut uns altres negocis puntuals per a la venda de pa, diaris i d'altres que avui ja no existeixen. També hi ha una empresa de lloguer de caiacs, un tipus d'embarcació molt popular darrerament.)



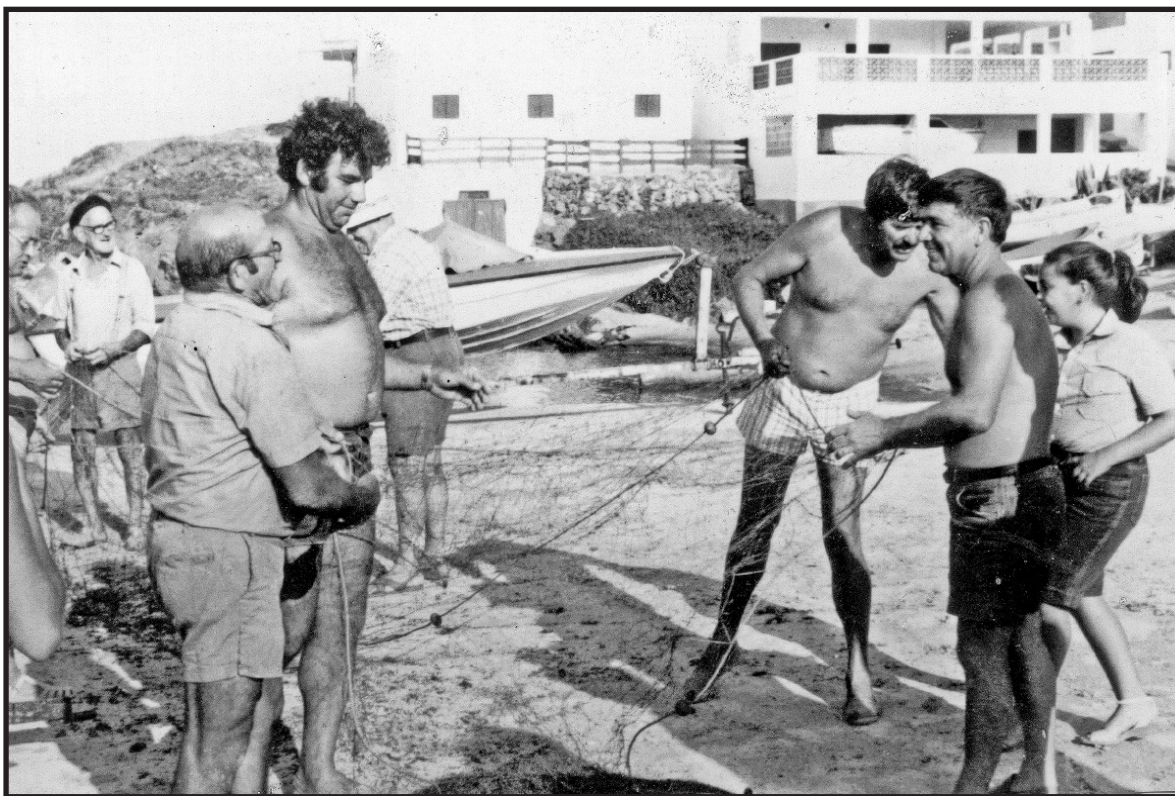
La pesca professional

Ja ha sortit el seu nom, però, per si de cas, direm que en Nito “Pou” és un dels pescadors retirats actualment que continua visquent as Grau. Aquí, cada època ha tingut els seus pescadors locals amb les seves barques: “Quan vaig arribar allà cap als anys cinquanta només n’hi havia una, la dels Mateu, que era una família de molt bona gent.” El pare de la família es va casar amb una fornellera i van tenir quatre fills mascles. El nom del pare va ser el que van posar a la barca, un llaüt de 28 pams, i els seus quatre fills eren en Mateo, en Toni, en Miquel i en Joan, els quals calaven prop de terra si el temps no era de fiar, o per fora si hi havia bonança. A més, durant les temporades d’estiu, venien tres barques més; una era d’un santlluïsser de nom Lucas, que la tenia habitualment a la cala d’Alcalfar; una altra pertanyia als coneguts germans “Redons” de Maó, en Pepe i n’Antonio, que feien feina a l’Albufera agafant llises, llops i anguiles, i també solien venir els “Sis-set” des d’Addaia per fer feina temporalment.

“L’any 1958 vam arribar noltros, fent feina en principi uns quants anys només el meu pare i durant 1963 em vaig embarcar amb ell. Durant els anys setanta es va construir el moll amb els llenegalls i els magatzems i van arribar uns altres pescadors, com ara en Toni «Patroni», que navegava amb la seva dona i en Jaume Ferrer.” En Patroni era en realitat sabater i havia fet feina fins llavors a Can Casasnovas, en el Pla des Monestir. Quan la feina va anar malament es va posar a fer de



Història: en Joan Alegre i en Sito Mesquida; A la dreta, el Tolo Orfila fent feina a una de les seves barques



Pescadors aclarint xarxes. La feina i el manteniment adequat dels ormejos, lo més important cada dia

pescador associat a en Siso Astol, feina que va fer durant una vintena d'anys.

“Amb la nova carretera ho van fer d'altres que tenien la feina de pescador com a segona ocupació: els Montesinos, en Mercadal (que va acabar a la fi de setembre del 2000), en José Camps, en Joan “Xenxu”, en Lacueva, en Llambias, un basc anomenat Emilio, en Clemente Olives, en José Pons i els germans Camps. Avui ja ens hem retirat en Mercadal, en Jaume Ferrer (Senyalet) i jo, mentre que hi queden en José Pons Florit (un nebot d'en Nito Florit des Castell, un pescador molt dinàmic i que se'l pot preconitzar com el futur des Grau), en Tolo Orfila (més conegut com n'Alemaný, el seu segon llinatge) i en Carrasco.

“Els professionals d'aquells temps que fèiem feina a les cales ens consideraven «pescadors de bona vida», és un dir, pel fet que no havia grans competències i a molt poca distància de la costa podíem fer feina perfectament, ja que hi havia peix abundant.”

Per en Joan “Pou” el sistema de pesca difereix bastant entre els pescadors que fan feina a la costa sud i els que ho fan en el sector comprès entre la bocana del port de Maó i Ciutadella per la banda nord. El sud és generós en arena i el nord en roca, paratge molt propici per a la morena, el cap-roig i la llagosta: “Si bé et fa malbé bastant més els ormejos, la pesca és bastant més agraïda que en la costa sud, que, per la seva part, és millor per als molls, ballestri i raors. Un pescador de la cala de Santa Galdana em va dir un dia que havia vist vuit o nou exemplars de mussola i, no obstant açò, en es Grau fa més de dotze anys que no les veiem per aquestes aigües. Són dues zones totalment diferents. I a la part del nord, hi ha el pescador que es dedica a la llagosta, que fa feina des dels 70 a més de 400 metres, en la seva major part durant l'estiu i que és el que feia jo fa uns anys, fins que vaig decidir dedicar-me al peix, fent feina des d'1 metre fins als 50 com a màxim fins que em



Descàrrega del peix agafat per la *Nereida* després de llevar les xarxes un dia qualsevol



Una de les barques de pesca professional que tenen la seva base a Grau: *Alemanya*
vaig retirar. El que coneixem els professionals com a tall d'alga i de fort viu. Des de
fa ja bastant de temps la llagosta està molt demanada, i per açò molt ben pagada,

però és molt mala de treure. Però el peix, si és de qualitat, també es paga molt bé i per açò vaig decidir lliurar-lo pràcticament tot a un revenedor, per oblidar-me amb açò dels mals de cap de la seva comercialització. Per descomptat, el dividíem per mides, ell mateix em valorava cada partida i la veritat és que vaig estar molt content del sistema que vam dur. A més, estic completament convençut que em va resultar més rendible dedicar-me al peix que a la llagosta.”

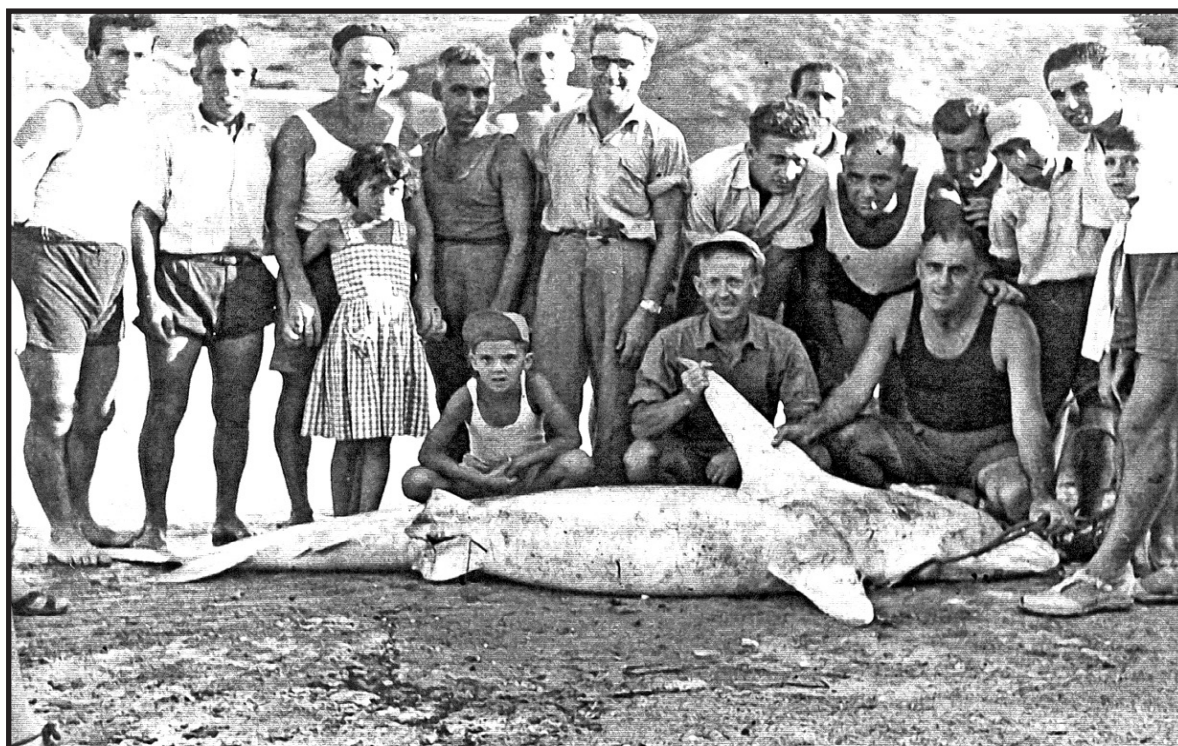
I es manifesta en el mateix sentit que uns altres pescadors veterans també entrevistats, professionals que pesquen el necessari i procuren no esgotar ni perjudicar els recursos, una cosa que sembla no funciona amb el mateix sistema entre altres mentalitats, que fiquen en l'aigua quantitats il·limitades d'ormejos que romanen durant dies dins l'aigua i produeixen més mal que benefici. I açò és degut al fet que no disposen de suficients hores per poder comprovar-les totes, amb la qual cosa el resultat final és simplement la destrucció sense obtenció de cap tipus de benefici. “Des de tota la vida i tal com em van ensenyar, he calat les meves xarxes durant la nit i, en lloc d'esperar a la sortida del sol, que indubtablement és la millor hora per capturar el peix, com vull comercialitzar-lo, llev les xarxes a les fosques i quan el sol comença a sortir pràcticament tenc tots els ormejos a bord. Açò m'obliga que en lloc de treure 60 quilos de peix, en trec tant sols 50 o fins i tot 40. Però, en canvi arrib prest a terra i a les nou del matí, quan la gent va a comprar, el peix està en el



Un altre perspectiva de la mateixa barca de pesca amb base as Grau



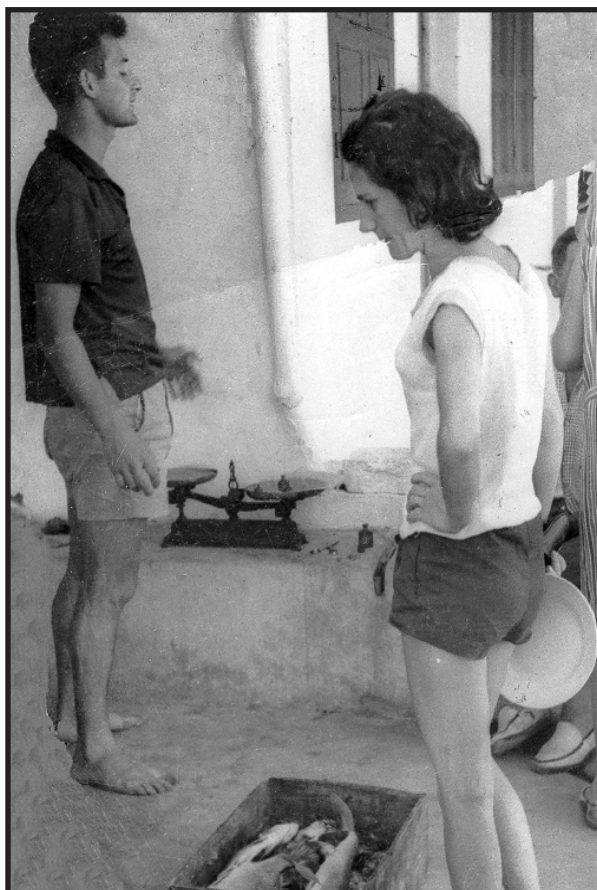
Temps històrics: La captura d'un tauró, si era de bona mida, sempre era motiu de curiositat per el públic



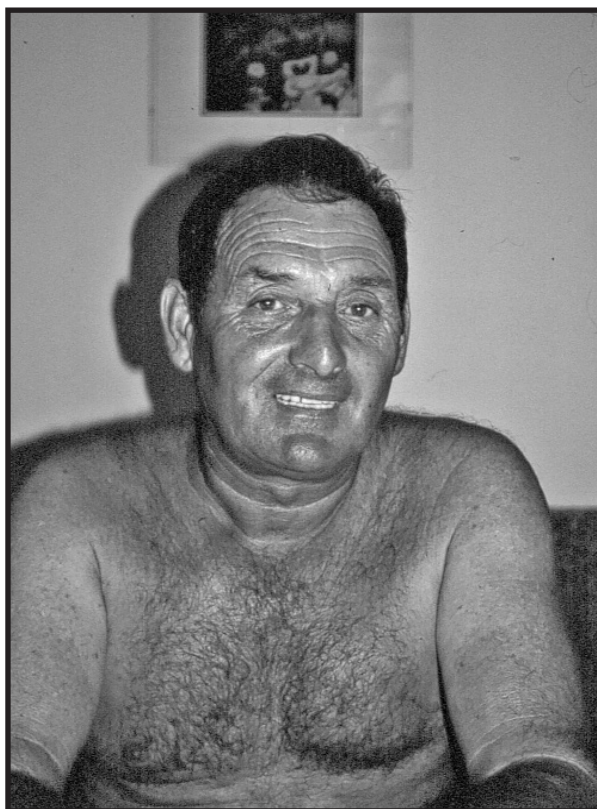
Un altre imatge del tauró, amb els germans "Sis-set", pescadors d'Addaia que l'havien agafat i veïns des Grau

mercat, amb bona acceptació, perquè encara continua estant viu. I aquells 10 o 20 quilos que han quedat a la mar, idè ja els agafarem demà, sigui jo mateix o el meu veí, o la setmana que ve, perquè aquesta és la política que hem estat practicant els antics pescadors de Menorca."

Com que aquesta política es va perdent i l'únic camí que sembla que hi hagi actualment és fer net els caladors, el problema s'anirà agreujant cada vegada més i aquests acabaran per esgotar-se en pocs anys: "Potser sigui que estiguin pensant fer feina de cambrers o en la construcció en el futur..., perquè si es tenen tants ormejos durant sis dies dins l'aigua, trobaran 50 quilos de peix, dels quals 48 estaran podrits, i en salvaran només 2. Hi haurà 20 llagostes, de les quals 6 estaran aprofitables, mentre que 14 seran closques buides. Açò mateix ho vaig fer jo en una ocasió, un fet que és de domini públic, perquè tot el món sap que xerr molt i no em sap greu reconèixer que em vaig equivocar de banda a banda. Va resultar que, cansat de veure que els altres calaven i que jo, si havia mal temps no ho feia, un dia vaig decidir sortir a la mar amb un grup de deu xarxes per a llagosta per calar-les davant del cap de Mossenya. I, efectivament, tot va ocórrer com estava anunciat, es va establir un fort temporal que ens va retenir a tots a la cala. Quan van haver passat tres dies, el temps va millorar i vaig anar a treure-les. Certament vaig passar una mala estona perquè allò no anava amb la meua forma d'actuar, que era la que m'havien ensenyat. Vaig agafar una llagosta de 550 grams viva. No n'hi havia cap de morta. Però, a més, havia un pagre de 3 quilos, podrit; uns altres tres o quatre de 800 grams, també podrits; un nero (una espècie d'anfós encara que més fosc) d'1 quilo 600, podrit, i sis cap-roigs, dos de vius i quatre de podrits. Quan vaig arribar a terra els vaig dir a qui actuen d'aquesta manera que mai més tornaria a repetir tal experiència. Vaig guardar novament aquelles xarxes i vaig tornar a la meua rutina de sempre. I puc dir orgullós que mai trob un peix podrit en els meus ormejos."



En "Pou" venent el peix amb balança de peces



En Nito Roselló "Pou" quan es dedicava a la pesca activa



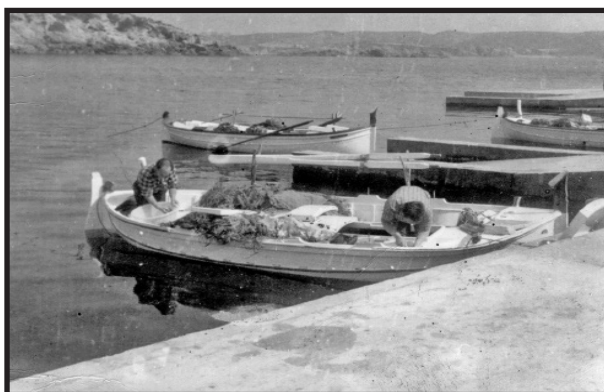
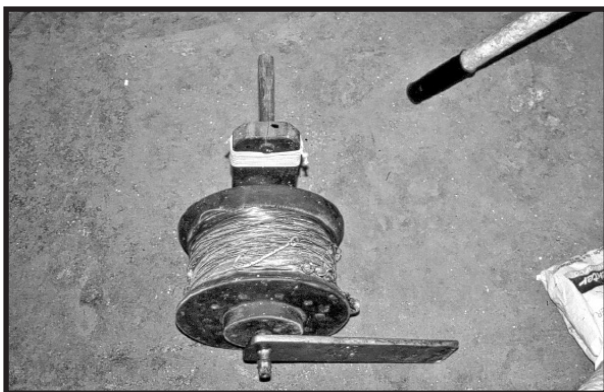
Un preciós exemplar d'esqual agafat amb les seves xarxes per en Nito "Pou" a les aigües de prop des Grau

La llei preveu aquesta situació i per açò limita el nombre de xarxes per embarcació segons sigui el nombre de tripulants. Si n'hi ha un, en pot dur fins a 30; si són dos, 45, i si són més, el nombre no pot augmentar.

Un altre pescador, en Llorenç Pons Coll, en "Xenxu", va tenir tres fills, en Llorenç (el més gran), en Joan i n'Annita, la filla. En Joan era el més de la broma dels germans. Segons en Pou: "Record que quan anaven a calar procuraven no col·locar els nostres ormejos damunt dels d'un altre que hagués calat primer. Mon pare era un bon pescador de sírvies i jo em vaig entretenir a armar una solta per agafar-ne i la vam anar a calar amb la barca d'en Joan. Tenia un llaüt de vint-i-quatre pams i amb ell vam partir. Vam anar a l'illa d'en Colom, a una entradeta de la cara sud que es diu es Macaret i li vaig mostrar on calàvem i com. Ell anava fent amb la solta i jo manejava els remes per donar-li la corba necessària amb la finalitat que ell ho pogués veure. I un moment donat, mirant a l'aigua vaig cridar: «Me cago en dena!» Ell va demanar què em passava. Li vaig contestar que havia trobat unes altres xarxes calades allà mateix. Jo estava preocupat, perquè la solta és molt feixuga i si arribava abans que noltros, l'altre pescador no les podria treure. Així que li vaig dir que tornàriem enrere la feina feta, trauríem l'ormeig i aniríem a calar a un altra banda. «Què vol dir açò!», em va contestar. «Que no és un bon lloc?», em va demanar. Li vaig contestar afirmativament. «Idò, que no hagués calat per davall», em va contestar. I no va haver-hi manera de fer-lo tornar enrere."

Es mesos d'abril i maig els pescadors solien tancar qualche calanca amb un ormeig del tipus solta, ja que és la temporada bona per agafar les sírvies. Hi ha hagut vegades que se n'han pescades dues-centes i tres-centes de devers un quilo i mig fins a dos i els pescadors tornaven as Grau amb la barca escorada pel pes.

Amb referència a barques professionals, en Jaume Ferrer ("Senyalet") va tenir



Curricans de fons, poperes y xarxes, eines imprescindibles

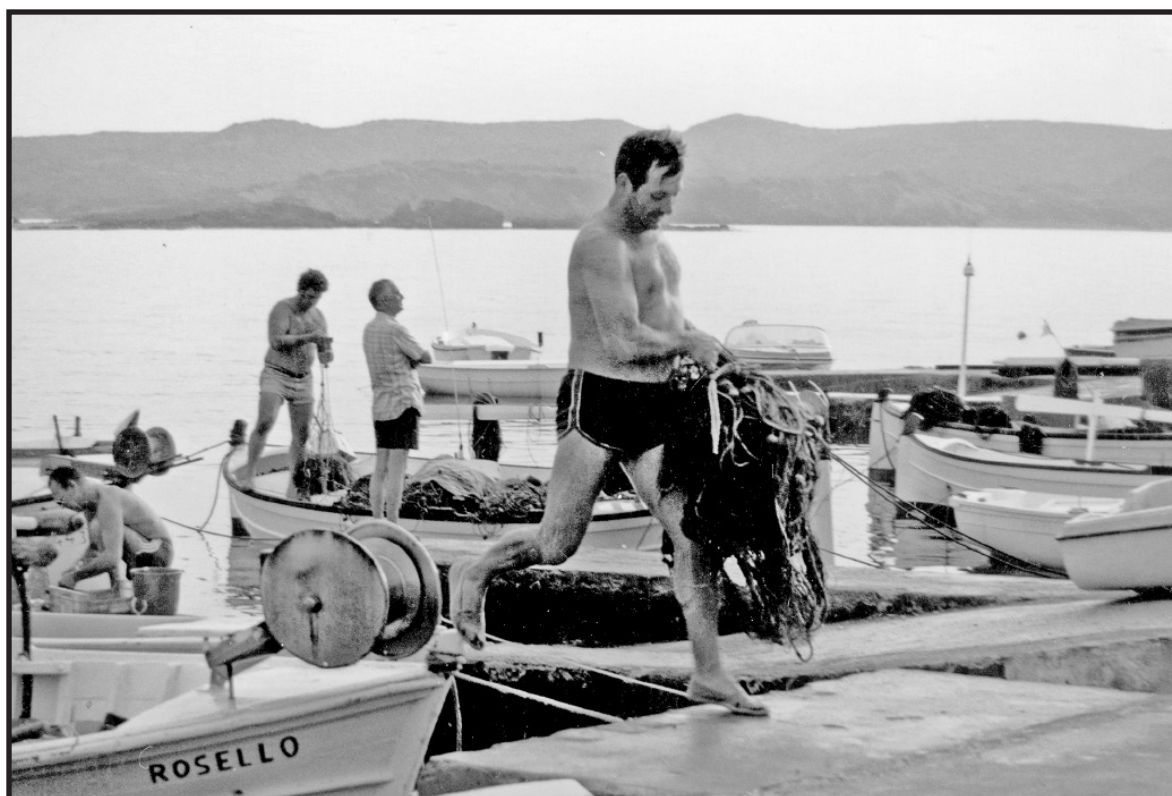
l'**Amanecer**, que pertanyia a un pescador maonès de llinatge Garriga, i Amanecer II, que la va dur de na Macaret i havia estat propietat d'en Carretero de Catisa, i quan la va comprar es deia José Antonio. Amb la segona, va agafar el peix espasa de la foto que mostren en Sito Mesquida i en Joan Alegre.

Les barques actuals de pescadors professionals són: Amanecer II, patró en Nito Sintes Fortuny (conegut com en "Magallanes"); Mar i Vida, patró en Sito Mesquida; Nereida (de 37 pams i propietat d'en José Pons Florit), patró en Pedro Carrasco; Ets Al·lots, patró en José Pons Florit; N'Alemaný, patró en Tolo Orfila, N'Alemaný II, patró també en Tolo Orfila i Guimó, patró Carlos Aznar. Després hi havia unes altres embarcacions que pertanyien a d'altres pescadors, coneguts en l'ambient professional com a marrons, que eren també pescadors oficials però no com a primera professió. És a dir, podien ser mecànics, fusters, metges, o de qualsevol altra professió, però a més, tenien despatxada una embarcació a la llista tercera, amb tots els papers en regla, amb la qual feien feina temporalment aprofitant els millors mesos de l'any, pràcticament els que es podia pescar la llagosta. Una altra barca que hi va haver un altre temps va ser la Monistrol, comprada entre uns

quants entusiastes de la pesca com ara en Pedro "Colón", en Miguelín, en Joan Vidal i d'altres, fins que se la va quedar en Joan Escudero, que la va emprar per pescar amb el seu fill durant uns anys. Més endavant la va canviar per una altra de més grossa que va anar a cercar a Ciutadella i, quan es va retirar, el seu fill també va deixar de fer-ho i va tornar a vendre una altra vegada la barca a Ciutadella, on va tornar. Era una barca grossa i de línies molt polides.

El pescador Pedro Carrasco va fer feina en un magatzem de llenyes i pintures del polígon industrial de Maó durant bastants d'anys. Quan aquest magatzem va tancar va anar a pescar amb la barca Lutresa, amb el patró en Joan es "Pagès", que quan ho va deixar, ell es va fer càrrec de l'embarcació durant uns tres anys. Després va ser contractat com a patró de l'embarcació anomenada Àngela, d'un basc anomenat Emilio devers uns altres tres anys. Ara pesca amb la Nereida.

Com a anècdota s'ha de dir que anys enrera van ser també famoses les pescomeses de llops de bona mida. En Jaume "Senyalet" se'n recorda d'haver-ne agafat

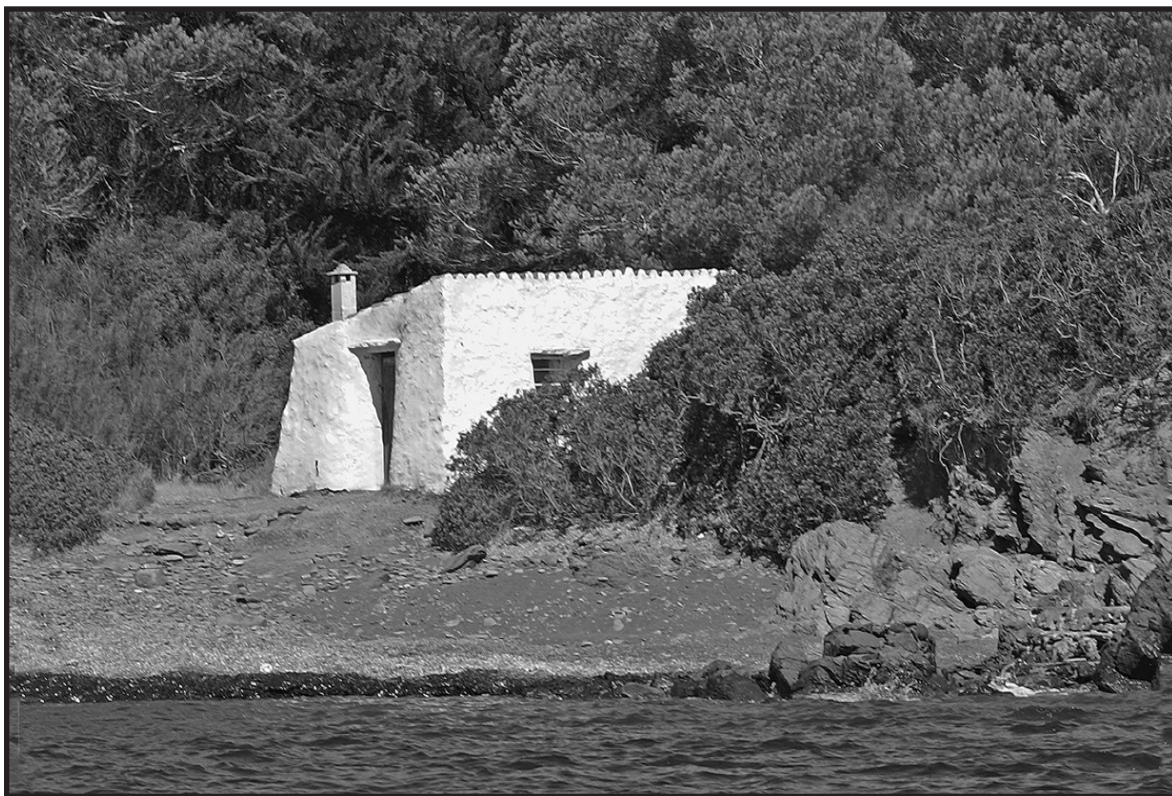


Temps passats. En Nito "Pou", en plena època de feina professional de pescador desembarcant les xarxes

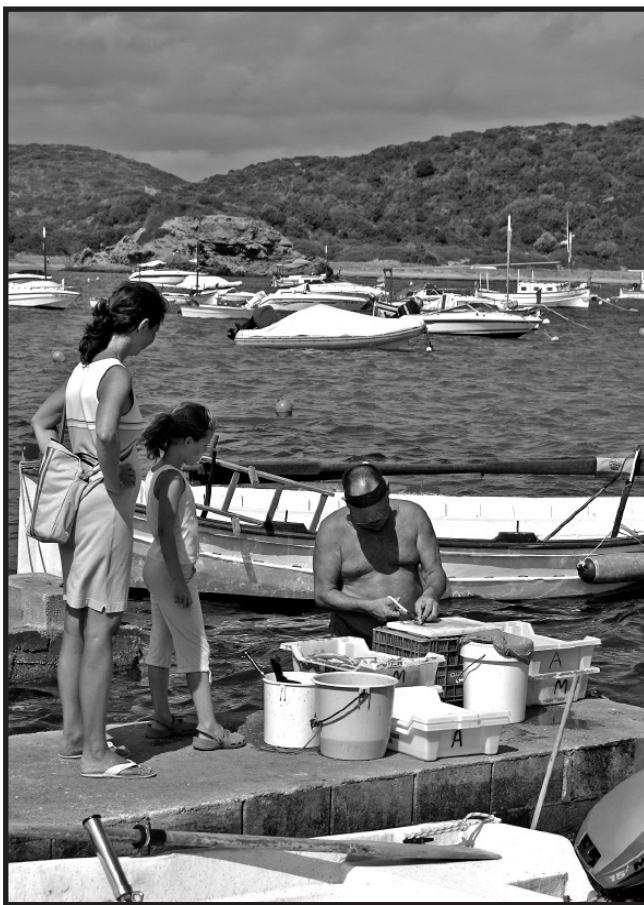
uns quants. I fa dos anys, dos al·lotets van calar una llença escada amb una llisa viva i van aconseguir agafar un llop que va fer tres quilos i mig a la balança.

Pel que fa a les cranques i les cigales, tant els pescadors professionals com esportius no tenen una resposta convincent damunt el motiu de la seva pràctica desaparició, sobre tot de les primeres. Cert és que no tenien cap defensa si eren vistes per submarinistes o anaven a parar a una xarxa. A més tenen el costum d'anar en època de cria a terra, el que las fa molt més vulnerables. En Senyalet recorda haver sentit un altre company, fa una vintena d'anys, que un membre d'un buc oceanogràfic que va recalcar a la Base va comentar en aquell moment que a un fondal de més de mil metres es van trobar amb una gran mortalitat de cranques sense que cap motiu ho pogués justificar.

També recorda que una vegada en Paco Villeyra va anar al seu forn i li va dir que havia vist moltes llagostes ben en terra. En Jaume pescava, llavors, amb la barca petita: "Em va dir que eren a s'Esqueixot, després de la gruta de sa Galera. Vaig anar a calar-hi i aquell dia vaig fer una bona pescada. Amb en Sebastià Parot també record una altra anècdota i és que jo pescava, ja amb la barca grossa, i anava amb en Sito Mesquida i vam començar a calar prop de Mosenya, vora de la caseta que es diu es Niu Tranquil. Ens quedaven encara en aquells moments 7 o 8 xarxes, un parell de toms, quan vaig veure en Sebastià Parot amb en Biel Torrent que també calava allà mateix. És a dir, ben davant noltros. Vaig pensar que era igual i el que fariem seria calar noltros darrera d'ells i ho salvaríem. Quan vam ser al seu costat, en Sebastià em va dir: «Ja mos veurem», i jo li vaig contestar: «D'acord.» En acabar de calar vam tornar as Grau. Ell també va arribar un poc després que noltros i em va cridar al seu magatzem. Quan vaig arribar em va dir: «Jaume, saps per què calava allà? Fa tres dies que anaven a pescar serrans i en Biel Torrent es va marejar



Un racó estimat i encisador: es Niu Tranquil, molt a prop de Mosenya Viva



En Nito "Pou" dedicat a fer net el peix agafat pels altres

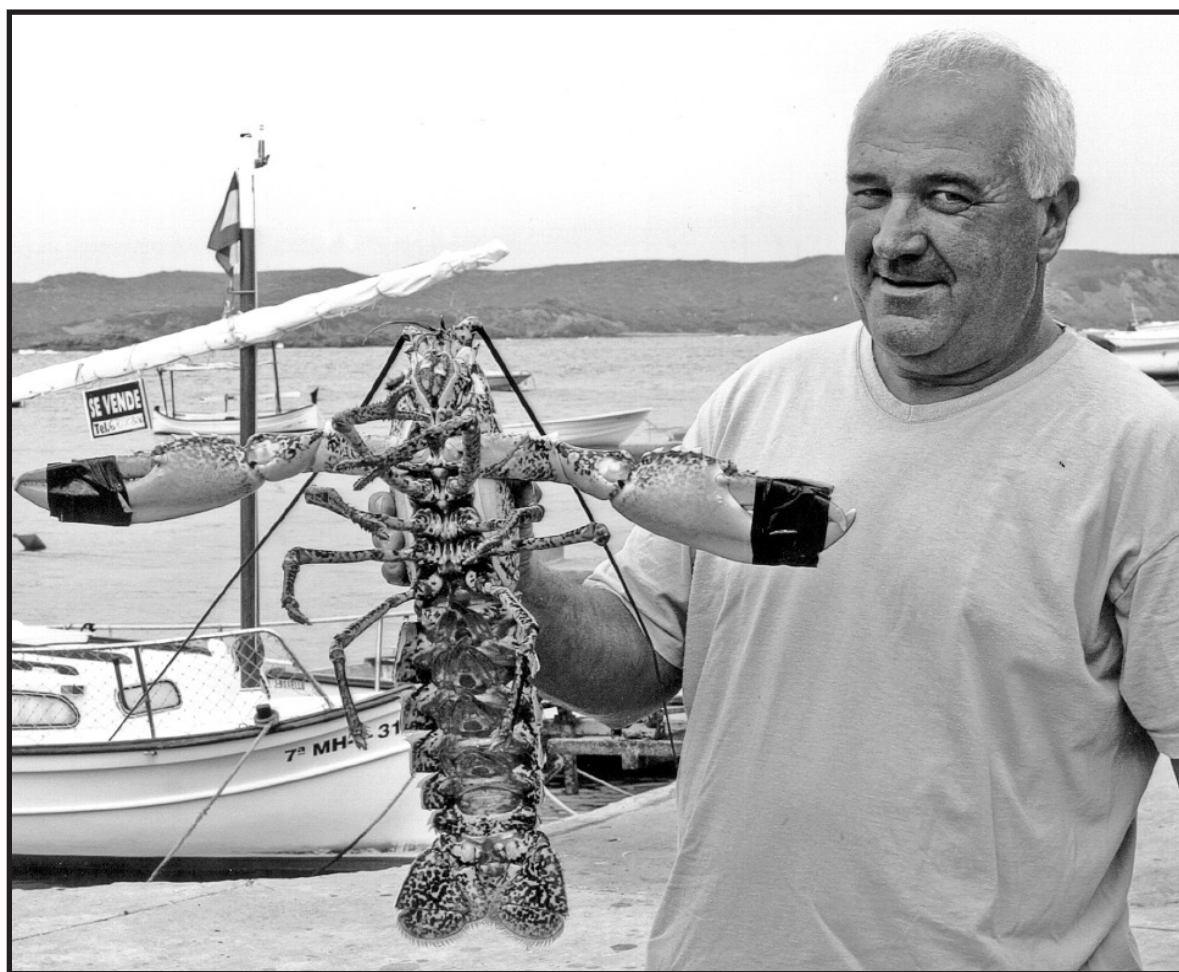
i jo el vaig dur cap a terra i quan era a prop vaig mirar dins l'aigua i vaig dir: 'bo, i açò són llagostes...' i fa ja dos dies que calem i n'agafem un desastre.» Per açò era allà.”

Antigament els mateixos pescadors feien els seus propis ormejos. Possiblement perquè els sortia més a compte. Uns feien xarxes i d'altres, palangres. Na Joana Alemany se'n recorda molt bé com el seu conco en Carlos feia ell mateix les nanses per agafar llagostes. Primer anava a collir canyes, una feina que s'havia de fer amb el temps i la lluna adequats. Amb un ganivet els treia tota la fullaraca i les col·locava a eixugar al sol. Quan estaven seques les posava en terra i feia que na Joana les trepitgés amb els peus, sobretot devora els nusos i quan estaven prou calcigades, ells les agafava i les acabava de desfer en forma de tires a les que després donava la forma adequada. Més

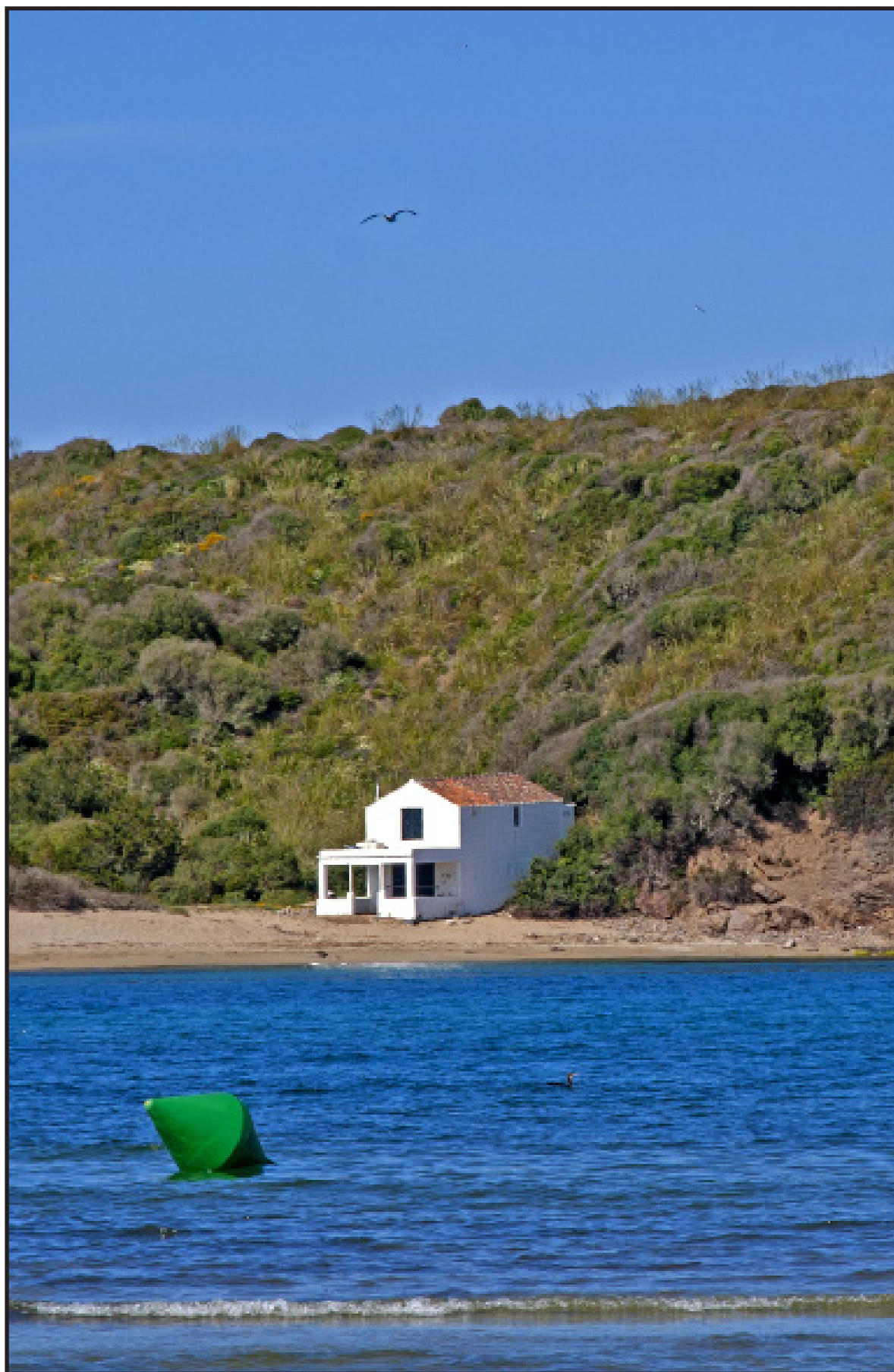
endavant ja les va fer amb joncs. Amb açò feia la carcassa, que era fermada amb fil de pescador per aguantar la xarxa que envoltava el cos i un fil que compraven a la botiga de devora l'entrada a la Plaça: "Aquell fil l'havíem de tenyir, i per açò anàvem fins al pinar que envolta la platja i agafàvem escorça. Ell me la feia rompre en trocets molt petits que posàvem dins d'un calderó d'aquells que s'empren per fer porquetjades amb aigua i bullia una bona estona. Jo remenava de tant en tant i ell m'ho feia remenar més durant una o dues hores. Després, colava l'aigua i tenia d'aquesta manera el tint per donar el color marronenc fosc típic dels ormejos de la mar." Les nanses les guardaven a la cova de ses Nanses, a la banda nord des Grau. Ella recorda que els pescadors des Grau l'any 1936, en què va anar-hi per primera vegada, eren en Carlos Moreno (el seu conco), en Pepe "Bufa" i en Mateu (el pare).

Un altre cosa que recorda perfectament és que el seu conco, si agafava una cranca la copejava contra la borda i la tornava a llançar a l'aigua. Per ells no tenien cap valor, al contrari, eren un perjudici per als seus ormejos, que estaven confeccionats amb cànem, eren dèbils i elles els rompien amb molta facilitat si s'hi quedaven agafades.

El seu fill, en Tolo Orfila (en Tolo Alemany, com és conegut més popularment amb referència al llinatge de la seva mare), va ser protagonista forçat fa uns anys d'una anècdota, ja que li va ser robat del seu magatzem un impressionant gruman de tres quilos set-cents grams i una bona partida de llagostes. Al final van poder ser localitzats a un restaurant i recuperats.



En Tolo Orfila (o en Tolo Alemany, com és més conegut) mostra el seu gruman de tres quilos set-cents



La pesca esportiva

El primer que va posar la seva barca (Arc) per fer viatges de passatgers fins a l'illa d'en Colom va ser en Berto Sbert, que solia fer el servei encara que tan sols tingués un únic passatger. Era un bon professional en aquesta tasca, però també li agradava la pesca esportiva. Una vegada se'n va anar a pescar amb un altre company, en Perelló (que feia feina a la Campsa, a l'aeroport), de dia, un poc mes amunt del far. Aquell dia havien anat a pescar serrans amb el volantí. Pel que fos, potser no feien bo, van provar d'amollar la calamarera, per si hi havia qualche sípia i s'hi aferrava i van tornar amb bastant més de cent calamars damunt coberta. El fet més curiós és que el calamar se sol pescar de nit. Però va donar la casualitat que aquell dia precisament havia donat hora a un passatger per dur-lo fins a l'illa d'en Colom i, atenent a la seva professionalitat, per aquest motiu va deixar de pescar, perquè continuaven agafant-se a la calamarera com no havia passat mai. Idò aquell va ser un any en que es van agafar bastants calamars de dia.

De fet, aquesta anècdota ja no ha passat mai més. Tot va anar bé fins que van arribar el dofins que ja se n'havien adonat també de la presència dels moluscs i,



Neteja del peix amb aigua de la mar una vegada arribats as Grau

clar, van fer lleva fins a arrasar.

Un altre aspecte interessant és que farà uns vint anys es van començar a



L'aficionat es troba, avui dia, bastant preparat; la posteta per tallar l'esca del volantí, i esperar *que toquin*

agafar les xernes, quan els aficionats van descobrir el famós canto i amb els volantins van començar a pescar amb la fonera. També hi anaven els professionals. De fet, era una de les seves especialitats que combinaven amb els serrans imperials i els besucs (quelets) amb peix de palangre de terra o xarxa. Avui, com tot, ja es troba també molt net. Un aficionat ens deia: "Moltes vegades feies capot i no n'agafaves cap. La xerna era semblant a l'anfós, pesava entre quinze i vint quilos i quan l'agafaves era una festa. El que passava és que les pescaves i les pujaves a mà amb un volantí gruixut. Costava arrabassar-la de baix, però després tot era més senzill. Les primeres braçades eren les més feixugues."

Fa uns anys, en Mente Olives, amb la seva barca, i en Joan "Xenxu", amb la seva, estaven pescant quelets a unes set milles de terra. Era un dia de calma preciosa. Recorda en Mente que, un moment determinat, els van passar per davall de les barques dues mantes molt grans: "Eren precioses i semblava que jugaven entre elles. Jo no ho havia vist mai. Amb uns colors girasolats. Per un moment vaig pensar que si ens donessin un cop a les barques, on aniríem a parar? Venien cap a la meva barca, llavors voltaven i anaven cap a la d'en Xenxu per després tornar, fins que van desaparèixer. Devien tenir tan sols dos o tres metres d'aigua per damunt. Anaven quasi a dalt."

Un altre aficionat, en Ge-

rardo Fanals, va agafar un peix bastant gros, del tipus lluna, que el van tenir en es Pontet perquè la gent el pogués veure i en Jaume "Senyalet", dues castanyoles a les quals al principi no va ser capaç de reconèixer. "Van anar a parar a l'aquari de Maó que tenia en De la Cruz. Fins llavors els havia tingut dins una nansa perquè es mantinguessin en vida. Avui no se'n veuen tantes, perquè hi va haver un temps en que eren nombroses (de fet, hi ha pescadors que n'han agafat moltíssimes i diuen que es tracta d'un peix bastant bo). Té unes dents molt fortes i si no vas viu prest t'escata la resta que es troba dins la nansa o el viver. De fet, hi ha l'anècdota que en Verio, un altre veí, n'havia agafat una i li va demanar a en Pedro Carrasco per guardar-la dins el viver on aquest tenia les seves llagostes, ja que les duia cada dos dies fins a Fornells. "En sol demà vam trobar la meitat de les llagostes capolades, ja que la castanyola pigava mossos a una i a l'altre. Si ens descuidam no en trobam cap ni una. La veritat és que noltros no ho sabíem, ni ell tampoc. Vam pensar que d'aquesta manera viuria. I tant que va viure! Si ens descuidam no hi deixa res!"

També les llagostes per si mateixes són bastant voraces. Basta que n'hi hagi una ferida o mostri signes de debilitat perquè les altres se la mengin sense cap tipus de contemplacions. Pel contrari, si es troben en perfectes condicions no hi ha por de res. Açò sol passar perquè tenen gana, ja que en els viviers, normalment no hi sol haver res. Hi ha pescadors que solen posar quatre musclos i trocets de sípia (d'una sípia que hagi sortit tocada), però, és habitual no posar-li res, perquè l'aigua s'embruta i açò suposa un altre proble-



L'atenció a la preparació d'una bona caldereta i una imatge perfecta d'altres temps dels més petits

ma.

Hi va haver un temps en què tres homes tenien el costum d'anar a pescar junts. Eren en Toni Alemany (son pare de na Joana, que feia feina a l'Elèctrica Mahonesa), en Bernadet Fiol (que era pagès) i en Berto Roselló (mestre de cases i berguiner, que feia el trajecte per turistes entre la platja i l'illa d'en Colom, com hem dit anteriorment). Tots tres eren bons aficionats i moltes vegades, quan tornaven de pescar, anaven a la caseta de n'Alemany i feien una bona caldera de peix. Però tenien un costum i és que no empraven plats: una palangana de porcellana, es posava en mig de la taula; hi abocaven les sopes i tots menjaven d'allà mateix. Moltes vegades acabava en bon ambient a Can Bernat, perquè n'Alemany tocava la guitarra i en Berto feia unes bones cantades, on s'hi afegia també en Mente Olives.

I entre els aficionats, una de les espècies més populars de la mar que ha agradat d'agafar sempre són els pops. És sabut que els pops tenen una vida limitada: solen néixer a la primavera i molt prest ja tresquen pel fons i a prop dels seus caus; cap al Nadal, sis mesos després, ja són popets de vuit-cents grams o un quilo i, arribat el final de la primavera següent, és fàcil trobar un bon exemplar (dins dels tres o quatre quilos) o una altra vegada els popets petits. La cotització que tenen actualment i el fet que sempre és un plaer poder agafar-ne un que sigui prou polit, fa que



els pocs veïns que viuen al llarg de tot l'any as Grau es dediquin a fer una vol-teta per veure si tenen sort i en poden agafar-ne un per poder-lo fer a ca seva amb cebes; fins i tot els pescadors professionals, com ens contava en Nito "Pou." De fet, és una activitat que també duen a terme els al·lots, que no són tan ambiciosos, que durant l'hivern no neden i per açò es posen a l'aguait intentant gaudir d'un poc de sort. I, arribat el temps de tornar a nedar, ja es dediquen a cercar-los pels forats, encara que el que és normal és que siguin popets, que són els més corrents durant l'època de l'estiu.

Nito: "Els vells ho fem els hiverns, que passejam pels molls cercant els exemplars grossos. Entre Nadal i el mes de maig jo en solec agafar uns quants de dos o tres quilos de pes.

Antigament empràvem una fitora, però avui dia empram una popera del tipus cercapous agafada a un fil de volantí que sempre duem damunt o dins del cotxe, perquè amb la fitora, a més de dos metres ja no hi arribes. Tu veuràs un pop, i el que és més normal és que estigui menjant, perquè fem net el peix i sempre n'hi ha trossos al fons. Fins i tot pot ser que estigui ja ple. Tu li lances la popera, ell la veu i no s'ho pensarà dos segons. S'hi tira com un boig i s'eixanca damunt. Llavors l'estires amb precaució i el pop ja és teu."

As Grau, hi va haver un temps que l'abundància de dàtils, escopinyetes llises i peus de cabrit va ser un autèntic plaer per als veïns. Avui tot açò es troba totalment prohibit. També es criaven molts d'anfosos des de la punta de Fra Bernat cap a fora i es recorda el fet curiós que un any van arribar a nivell de la vorera una quantitat immensa d'alutjes (una espècie de calamar de categoria inferior). En Mente Olives recorda que va veure en el mort de la seva barca una mola petita, de sis o vuit alutjes, un capvespre que el cel estava molt clar. Es trobaven a un metre d'aigua i a prop de la platja. En Toni Cardona ens contava que té per costum picar un poc de marisc per donar de menjar els peixos i diu que sol ajuntar fàcilment un grupet d'orades: "Les més petites fins i tot s'atreveixen a picar-me les mans on tenc el menjar. Les més grans no són tan confiades. Solen ser catorze o quinze i, entre elles, n'hi sol haver tres o quatre que deuen fer bon i bé un parell de quilos que s'atraquen a quasi un pam de la mà." En Jaume Senyalet recorda també les quantitats d'escopinya de gallet que solien agafar a la desembocadura de l'Albufèra: "Ara ens tenen tot açò prohibit, i és una llàstima." De fet, sembla que encara n'hi ha en quantitat i constitueixen l'aliment dels agronets i d'altres aus aquàtiques.

Per una altre banda, els fondos de l'illa d'en Colom, els illots de sa Cudia i sa Galera sempre han estat bons per practicar la pesca submarina. Els mes antics grauers que van començar aquesta modalitat d'esport contaven que en la seva època no hi havia encara les llanternes, tan populars avui dia, però que (sempre hi ha un però) han fet molt mal perquè han fet perdre al peix la seva defensa més natural com és la foscor d'una cova. Toni Cardona: "Quan s'arribava a una cova, es decantaven amb la punta del fusell, els sargs —molt nombrosos—, per veure si darrere s'hi trobava un anfós. Si el veien el disparaven i el treien. En el meu temps açò ja no era així. Agafàvem peixos també grossos, anfosos de quinze quilos o de deu. I de sargs no hem parlem." Recorda la manera de poder saber on hi havia qualche peix. De dalt miraven al fons, a les roques que fossin interessants i sospitoses de ser un cau de peix. Si veien una variada que s'hi atracava i de cop sortia disparada, allò volia dir que dintre hi havia un peix més gros. El mateix que si s'amagava un grup de sargs o com la presència d'una vaca vol senyalar normalment la presència d'un pop. Totes aquestes eren referències que empraven normalment els submarinistes.

Recorda que a prop del far de Favàritx, entre els alguers, hi havia una roca en un fons d'uns 11-13 metres que tenia molt de peix. Molt. Als pocs dies hi va anar amb un altre company, proveïts d'una càmera submarina, i la van filmar. Amb les diferents observacions van comprovar que allà hi vivien més d'un centenar de sargs. Possiblement bastant més. Per dir-ho de qualche manera, una cosa exagerada. Els fons de la cova era d'arena i, sense ni mirar, li amollaven un tir i en quedaven clavats potser tres a la vegada. Hi van anar moltes vegades. Com passa a tots els caus amb fons d'arena, donava la casualitat que si venia un temporal era molt probable que tapés la cova, i llavors no feia falta anar-hi, perquè allà no s'hi trobava res. Que un altre temporal buidava i tornava deixar un cau? Allà s'hi tornava a tro-



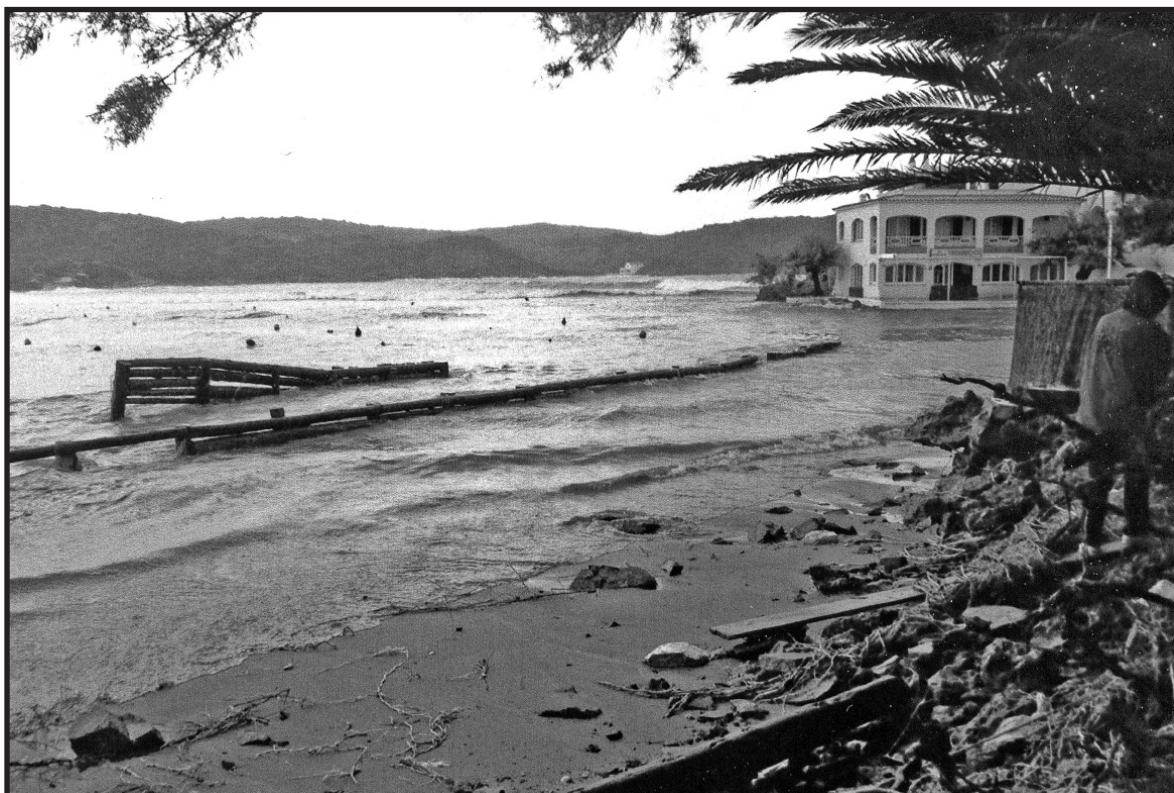
Pescades, en solitari o amb altres companys, que alegren el dia a qualsevol pescador esportiu

bar un altre peixetada. De vegades s'agafava un anfós i també una cigala, però el que abundava eren els sargs. Actualment, en què la pesca submarina ha anat per malament a causa de les noves tendències ecologistes, després d'haver viscut uns anys de molta popularitat, es troba qualche peix, perquè sempre se'n troben, però no en la quantitat de fa una vintena d'anys. Aquestes roques solen estar situades entre boscos d'algues, de manera que si no es té un ull expert potser no es trobi mai. El submarinistes solen vigilar els moviments dels peixos. Sobretot els grossos. Si s'amaguen entre les algues amb seguretat, és molt probable que disposin d'un cau bastant amagat que els proporcioni la seguretat necessària per viure.

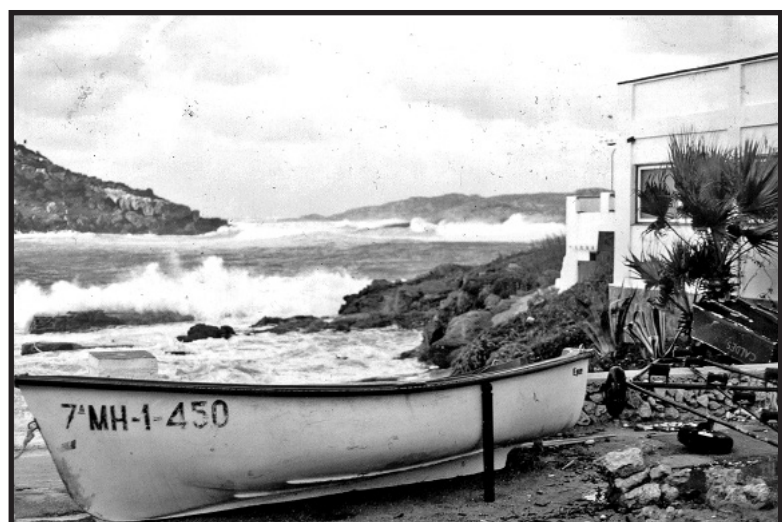
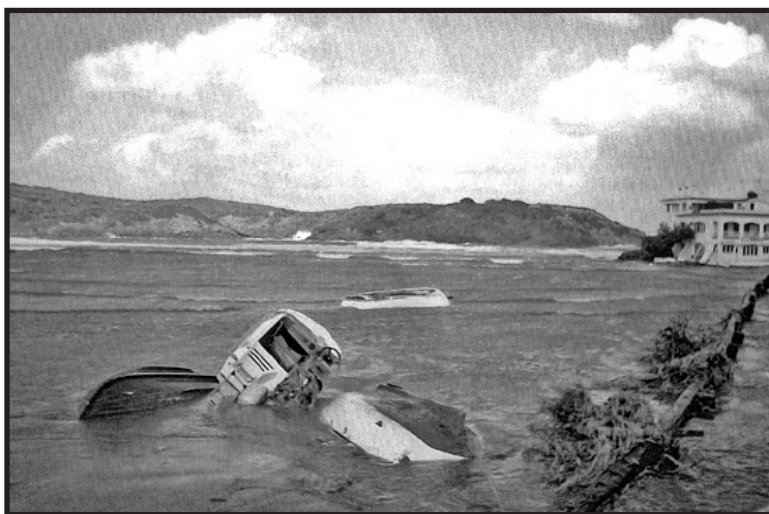
Un dels submarinistes recorda haver trobat una vegada un anfós de bona mida prop de terra. El va agafar sense cap problema i després el va deixar anar perquè el peix era viu, però tenia els resultats en el seu cos d'un retrobament amb un altre submarinista un temps abans. De fet, en el ventre tenia una protuberància a conseqüència d'un antic tir que possiblement no el deixés menjar. La seva carn era forta com si fos llenya.

Els temporals de la mar

Respecte als temporals, els magatzems construïts a la vorera de la mar n'han patit les conseqüències més d'una vegada. En Nito "Pou", el pescador, era propietari o usuari —com se li vulgui dir— del numerats 9 i 10. "Record que per jo allò va ser fins i tot com una malaltia. En principi teníem la radio i després la televisió i, per la meua feina, sempre escoltavem el temps. Cada vegada que s'anunciava vent de llevant m'agafaven mil sacardius. Els fills i els gendres me solíem dir que no n'hi havia per tant. 'Bé, bé —els contestava— ara farà un parell d'hores de feina i si no passa res les tornaré a fer.»



Imatges d'un dels darrers temporals as Grau. No calen comentaris







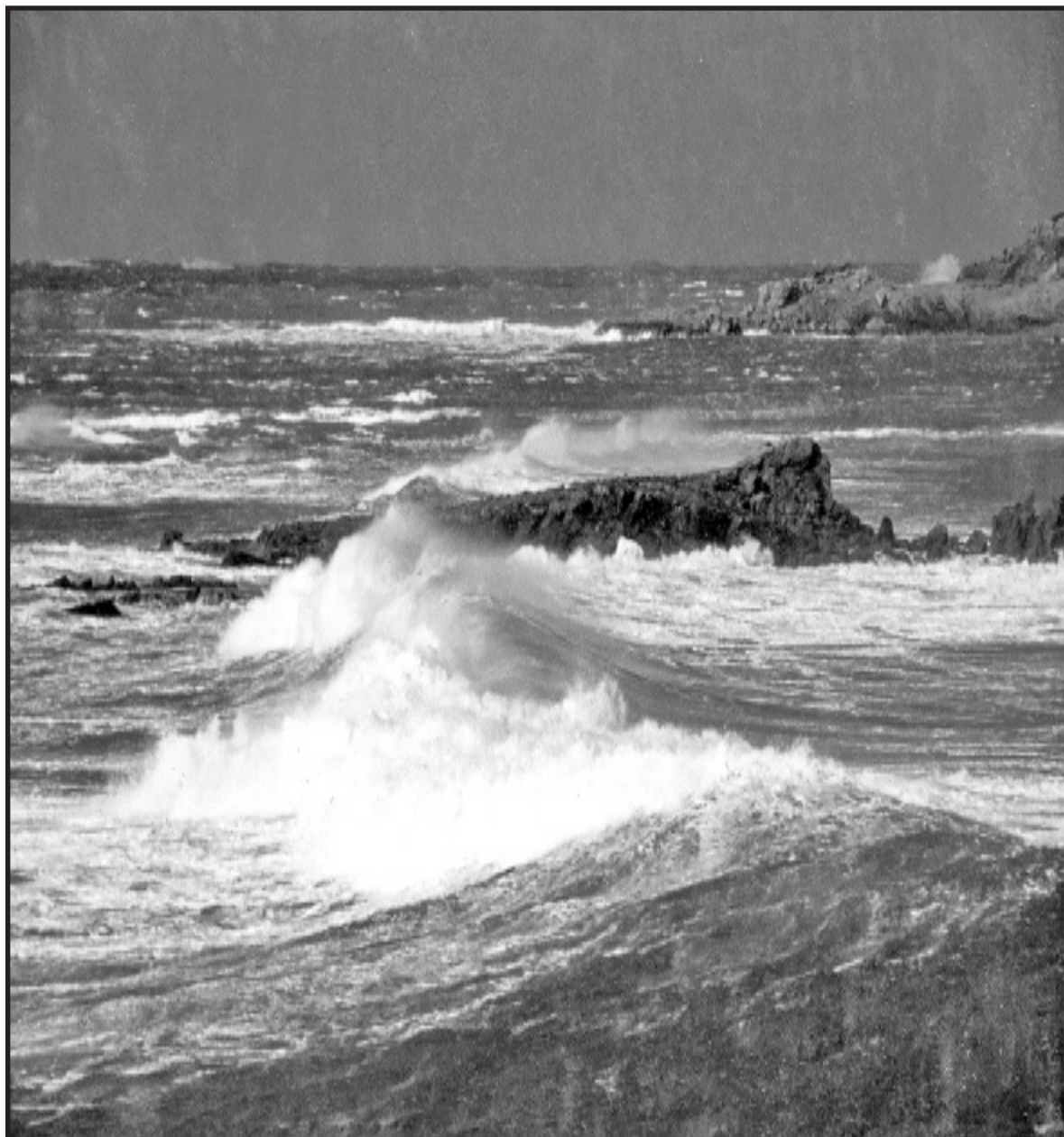
I és que l'any 1970 es van construir els magatzems i deu anys després, 1980, dia 28 de desembre, un diumenge, va arribar el primer temporal, quan es va alçar una llevantada que començava a granar dins cala Tap, on comença el moll i té un magatzem que pertany a en Sebastià Parot, i feia net fins es Pontet. El temporal va rompre una bona part del mateix moll i va obrir moltes portes de magatzems. Va ser un bon retgiró! Poc després es van reparar les destrosses.”

Però l'any 1997, disset anys després, el 29 d'octubre, aniversari de boda d'en Joan Pou, n'hi va haver un altre, però aquest va fer més mal i més d'un sostre se'n va anar a fer punyetes. “Tots els magatzems van quedar buits. Jo hi tenia coses de molt de valor guardat allà dins, perquè encara no m'havia agafat la mania que em va agafar des d'aquell dia. Tot el que hi havia a dins va anar a parar a la platja! Però



hi ha el costum que, molta gent, quan passa una desgracia d'aquest tipus, se'n va a la vorera a veure què troba, però no per tornar-ho al seu propietari, no, sinó per quedar-s'ho. Me'n record que hi havia fins i tot amics meus que replegaven el que trobaven i els hi feia goig. Però el realment important és que, el que allà hi havia pertanyia als 23 magatzems del moll, no és que hagués arribat de la mar. Jo em pensava que ho replegaven per dur-ho fins davant Can Bernat perquè cadascú agafés després el que era seu. Idò no, tothom s'ho enduia a ca seva. A mi ningú hem va tornar res." En Mente Olives recorda que va fer net també de barques tot el moll i que aquell temporal ho va destrossar tot, va moure molta arena dins l'aigua, de manera que va provocar un gran escaló.

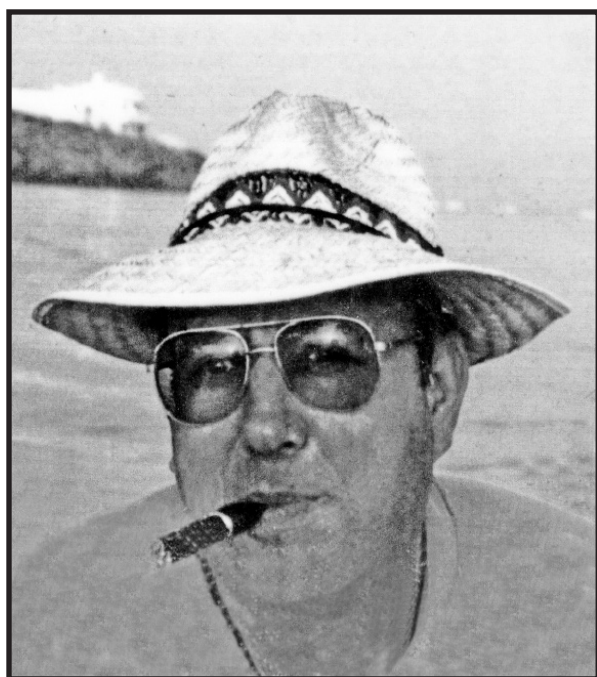
I el darrer va tenir lloc el 2001, segons sembla, el més fort. Era el 23 de novembre i va ser terrible: bigues, sostres... i de portes no n'hi va quedar cap ni una. "Va ser l'únic cas en què el Govern ens va donar una ajuda. Jo, després d'agafar aquesta mania i jubilar-me, els vaig vendre. Ara tot ho tenc aquí, a la meva caseta i és més mal de fer que l'arrumbada arribi fins aquí a dalt", va dir en "Pou".



Records personals

En Sito Mercadal Fulgueira (o en Sito de sa Coca-Cola, com el coneixen molts del veïns grauers) guarda molts bons records dels anys, o millor dit, dels estius passats a la caseta dels seus pares. Anys setanta; una llitera molt alta on ell dormia; els seus avis per part de mare; sense aigua corrent i a base de poar cisterna; sense coixes; molt terreny de tanca pel voltant, i, com ell mateix diu: "Sobretot, molta felicitat."

Cap allà se n'anaven cada divendres capvespre amb el cotxe de son pare, en Pedro Mercadal (més conegut com en Pedro de sa Coca-Cola), amb música menorquina preparant l'ambient, cantant els quatre germans amb aquella il·lusió que es duia molt endins, pel fet de que anaven a passar el cap de setmana as Grau, devora la mar. I una vegada arribats, tot d'una anar a cercar els amics, "sa quadrilla". En



En Pedro Mercadal, més conegut com en "Pedro de sa Coca-Cola". A la dreta, la seva dona tornant d'una jornada de pesca

Sito diu que aquella etapa de la seva vida li recorda molt a la sèrie de la televisió Verano Azul, pel fet que tot el dia se'l passaven jugant i nedant.

Un altre fet del que guarda molts bons records són les festes estiuenques organitzades per en Marcial, en Serrador, en Tofolet, en Soliveras i tants d'altres que s'implicaven a fons per fer disfrutar tots els fillets d'aquella època. Amb el pas del temps i sempre millorant el que s'havia fet, es van anar organitzant diferents jocs per als més petits: es capellet, la coca amb xocolata desfeta (bé per menjar tal com Déu mana, o amb els ull tapats i donar-ne a menjar banyada amb xocolata al contrincant dins una mena de joc infantil popular molt típic de Menorca), pescar monedes dins una tina amb aigua, fer carreres de sacs, rompre olles, jugar partits de bàsquet o futbol i les entregues de regals, com si fossin els Reis Mags del mes de juliol. "Allò era impressionant!", recorda emocionat.

Van anar passant els anys i ell també va anar creixent. Amb açò van arribar els tornejos de bàsquet, on ell sempre hi prenia part. Partits de futbol on també ju-



Altres temps i bons moments a Can Bernat



Un grup històric: d'esquerra a dreta, en Bernadet Fiol, en Tony Alemany, en Berto Roselló i en Mente Olives a Can Bernat

gava amb els Invasores i contra els Halcones. Amb la bicicleta feien excursions fins a Shangri-la, on hi havia un parc; o a les dunes de la platja —avui protegides— i, el dies en què la pluja limitava els moviments, partides de parxís o de monopoli a qualsevol caseta.

Aquelles eren casetes que deixaven obertes sense cap por que hi entressin lladres. De fet, no n'hi havia. Com avui... La gent treia les cadires i se seia a la porta

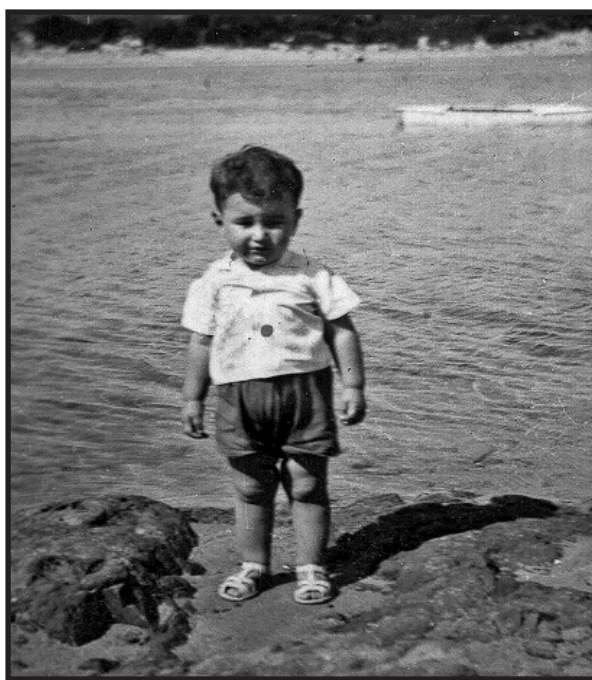
o als mateixos escalons i xerraven els uns amb els altres, fent grups de veïns. Era una època en què tothom s'ajudava quan arribava el moment de tirar la barca o la tèquina a la mar. O si arribava de cop una tramuntanada o una llevantada corrien a treure la que pogués estar en perill, encara que no fos seva. I la gent ho agraïa. Eren invisibles, però hi havia uns llaços d'unió molt forts entre veïns. Allò que es coneix com a companyonia. Santa paraula! On ha anat a parar tot açò?

“Actualment açò s'ha perdut, vivim en un altre món i, la veritat, anar as Grau ja no és el mateix que abans, però, quan vaig a passejar pel moll o per damunt les roques de la vorera, aquella olor característica de la mar, de les algues, em fan presents aquells records tan especials que vaig tenir la gran sort de poder viure...”

En Vasio, propietari de la pastisseria Las Delicias, de Maó, és un altre dels veïns antics. Cap a la meitat dels anys seixanta, en què encara no hi havia motors fora borda, amb un grup d'amics travessaven cap a l'illa al rem amb una tèquina de dues puntes, la característica i eminentment maonesa. En Mente Olives era un dels seus amics i tripulants en aquestes aventures: “Quan arribàvem a prop de la punta de Fra Bernat, i amb la idea de no donar la volta, trèiem la barca a terra, ens la carregàvem damunt el coll, travessàvem la llengua d'arena i la tornàvem a botar a la mar a l'altra banda per continuar cap a les platgetes de la Solitària o de l'illa...”

Na Joana Alemany Sintés és una de les residents més antigues des Grau.

Son pare, en Toni Alemany, propietari de una serradora que hi havia dalt s'Arraval de Maó i on feia feina tota la família, va comprar el terreny (de poc més de 100 metres) al conegut empresari maonès el senyor Paco Hernández Escrivà, on van alçar la caseta per tenir una tequineta a redossa. Recorda que en Nito, el mestre de cases i home de confiança de l'empresari, venia amb un test de calç i una graneleta, i allà on li mostraven el tros interessat, ell, que anava darrera del comprador, marcava directament en terra i llavors l'amidaven amb el sistema d'equivalència de



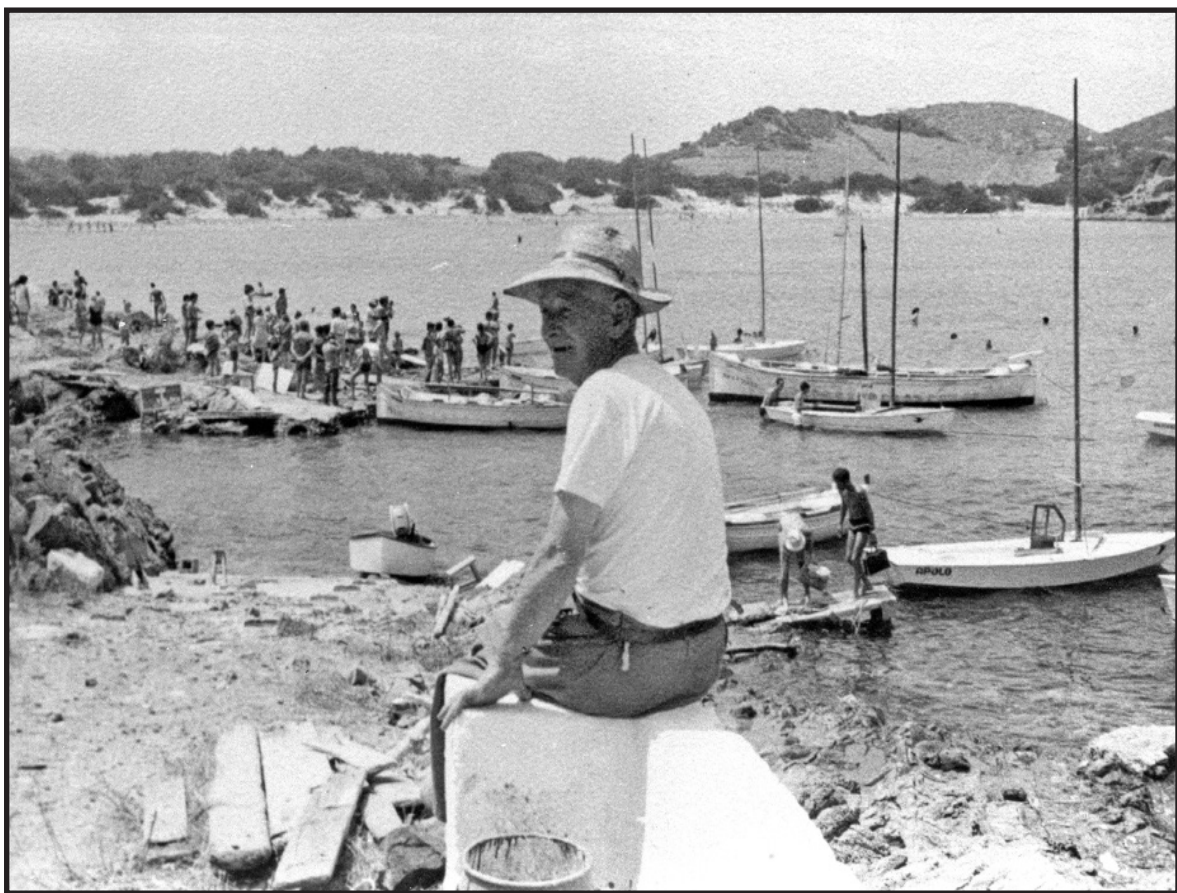
Na Joana Alemany té el seu cor arrelat en es Grau. A baix, un antic resident: en Tolo Orfila o “n'Alemany”



Un grup molt estimat de grauers: Entre ells es pot veure en Benuà, en Miquel Olives, en Modesto Camps i en Marcial Pérez. Qualcuns d'ells ja n'hi son amb nosaltres

passes igual a metres. Van dur després taulons, ciment i cantons amb el cavall de raça perxeró Lindo, que tenien a la serradora, i van començar a aixecar la caseta.

Un bon dia s'hi va presentar en Nito amb el seu test i la granereta i es va posar a marcar just a l'entrada de l'obra de n'Alemany una altra parcel·la. Aquest li va



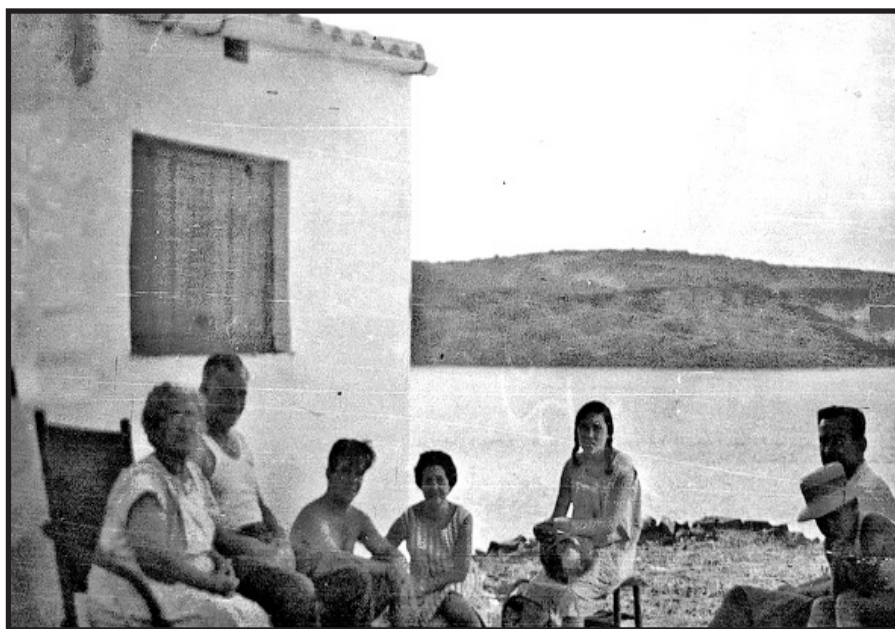
En Toni Alemany contemplant els snipes arribats des de Maó en unes festes d'estiu

demanar què feia i li va respondre que situar una altra parcel·la. Quan li va advertir que li tapava l'entrada del magatzem, l'altre li va respondre que en xerrés amb n'Hernández. Com es coneixien, el propietari li va recomanar que comprés també aquell trosset, tot i que suposava en aquells moments un problema econòmic per a n'Alemany, però ho van solucionar i va poder continuar amb l'obra. Açò succeïa els anys cinquanta i, al final, l'import total del terreny (les dues parcel·les) va ser de 7.000 pessetes.

Al seu dia, n'Alemany ho va deixar als seus quatre fills (tres homes i una dona) i la filla, na Joana, també en el moment oportú va comprar la part als seus tres germans per quedar-se a viure a la caseta amb el seu home, en Pau Orfila, a qui havia conegut quan estava al·loc de Binillautí Vell i que més endavant va tenir la seva mateixa empresa de desballestament de cotxes prop de Sant Climent.

Però per arribar a aquest punt, la caseta, amb el pas dels anys, havia anat perdent qualitats, hi havia enderrossalls, trencs i qualche biga havia perdut la seguretat. En Tolo, el fill gran de na Joana, la va anar arrançant mica en mica, més que res, per poder fer qualche dinar amb els amics (era la idea del principi), però que ja son pare

no es trobava bé de salut, va decidir amb el seu germà recuperar la caseta perquè hi pogués viure el matrimoni. Quan en Pau ("Pablo", li deia na Joana) va morir, amb els seus dos fills, na Joana va aclarir la caseta per anar-se'n a viure a Maó, però, quan estava tot adreçat, es va fixar en la seva habitació, en què tan bé s'hi havia



Records s'antany de la família Alemany

trobat durant aquells anys, i va decidir quedar-se a viure as Grau. I aquí segueix. "Per anar a viure sola a Maó podia molt bé quedar-me a viure as Grau. Els meus fills en principi me van exposar els seus dubtes, però ho van comprendre perfectament. A més, aquí hi viu més gent i no estic tota sola."

Ella no condueix, però sempre té qui la dugui a Maó. "Ni tan sols fa falta quedar amb ells. N'hi han que fan feina a Maó i cada dia parteixen a la mateixa hora. Jo me pos al pas i, quan me veuen diuen: «Idò. On anam?» o «on te deix?» Mai he tingut cap problema, perquè aquí tots ens coneixem i ens apreciam molt."

Quan van caure les primeres bombes a Menorca durant la Guerra Civil, na Joana tenia un concho, en Carlos Moreno, que pescava a la Base amb una tequineta i va quedar ferit per la metralla. "Li va agafar tanta por, tant al concho com a la seva dona, la tia Maria, que van decidir venir a viure as Grau, a una caseta que els va deixar el mestre Jaume. La gent fugia de la població i mentre uns anaven als vergers de Sant

Joan, uns altres corrien a Biniancolla i d'altres llocs; ells van venir as Grau. "Però sense aigua, sense llum...; els fogons, a fora de la caseta, de manera que si un dia plovia tocava menjar sec. No hi havia tendalls i si quan es feia el dinar es posava a ploure, s'havia d'acabar davall d'un paraigües. Tampoc hi havia matalassos de llana, sinó que eren d'algues que agafàvem de la platja. Després d'emprar-los molt s'havia de canviar una altra vegada el seu contingut. Era un temps en què només hi havia sis o set casetes en tot es Grau: la d'en Benuà, can Morro (cas Mateus), les de mestre Jaume, on igual que noltros hi vivia l'antic pescador en Bufa, i molt poca cosa més."

Llavors, el blocu d'entre les casetes des Grau i sa Cudia ja estava construït. Na Joana se'n recorda que la seva tia li deia que allò era la casa dels soldats i que si volia jugar no s'hi atraqués per aquell tros. "Primerament, els soldats feien molta por i a noltros ens agradava anar per aquella banda, perquè així veiem si el conco



Records d'antany de la família Alemany

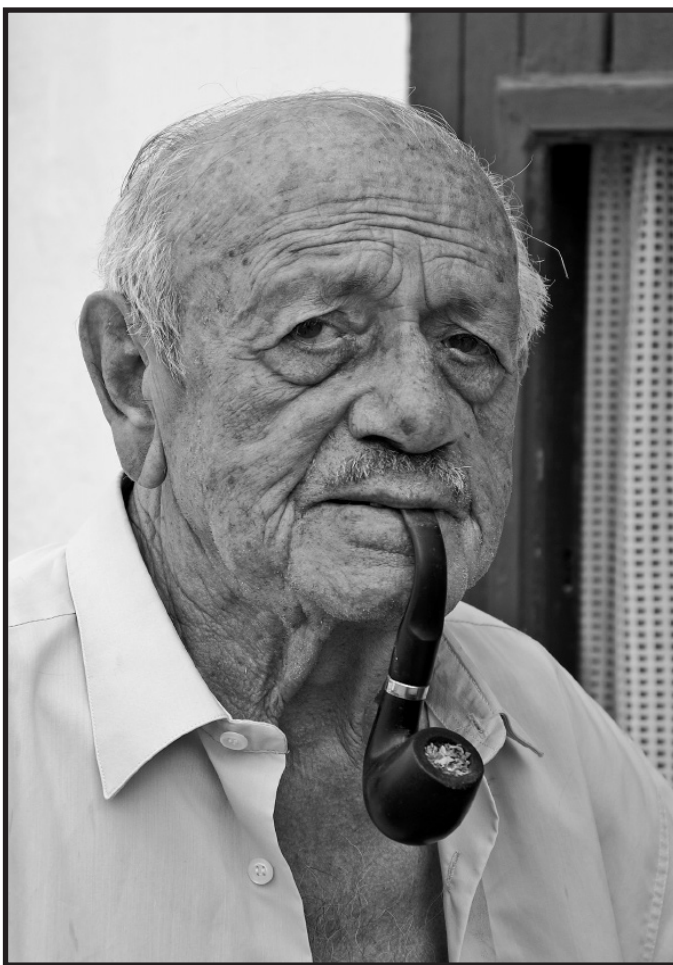
tornava de pescar quan apareixia la seva barca a l'horitzó o per darrere de qualche punta. Jo devia tenir set o vuit anys. No n'hi havia, de cotxes, i el conco duia el peix a vendre a Maó amb una capçana enganxada al front i un coixí que es posava damunt l'esquena per dur el cove. Les llagostes, que les solia agafar amb nanses, les duia al viver d'en Maspoch, al Fonduco. Una vegada buit el cove, hi col·locava el que haguéssim comprat i tornàvem as Grau. Record que la tia, quan arribàvem a la costa dels Alens, em deia «Juanita, ja som as Grau» i quan ens trobàvem a l'altura de Santa Catalina, en sentit contrari, «Juanita, ja som a Maó». Açò ho deia per animar-me. Conta, tu. Amb el que ens faltava, encara. Aquest recorregut el fèiem dues o tres vegades per setmana i si hi havia peix, cada dia. Quasi res."

"Record que mon pare travessava amb la tequineta al rem el doctor Antoni Roca i els seus fills (en Vicente, na Mari i en Toni) fins a l'illa d'en Colom, propietat

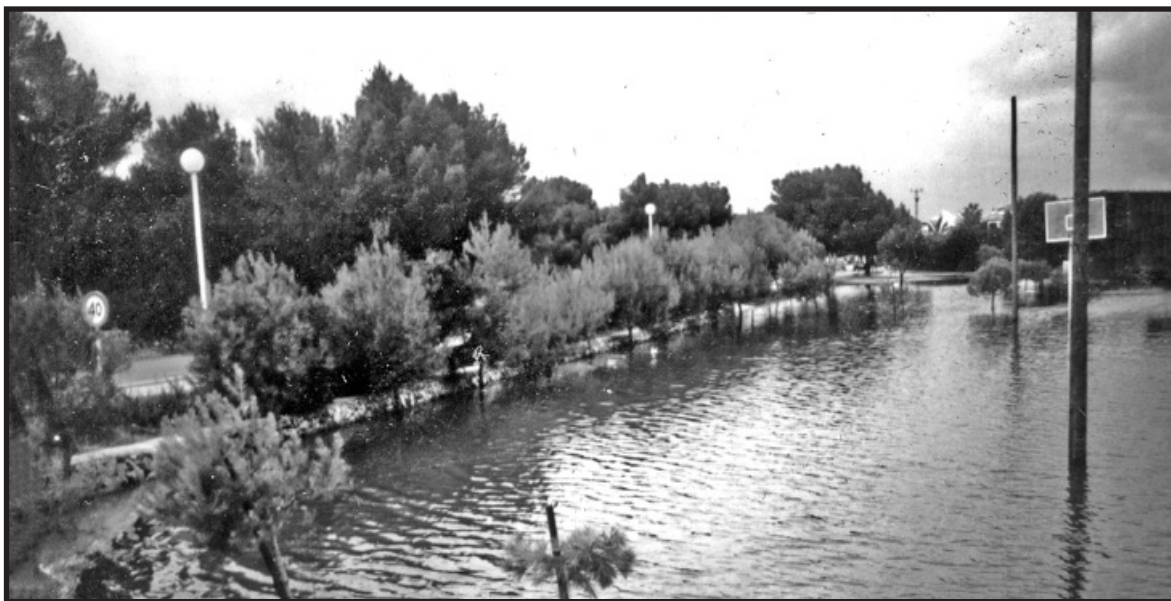
de la família.”

Una vegada, acabada ja la guerra, na Joana va tornar a Maó. Era una època en què es passava molta fam. No hi havien articles de primera necessitat a l'illa. “Menorca es trobava pitjor després de la guerra que el temps que va durar. Me'n record que feia temps que no hi havia pa i la gent passava molta fam. Feia més d'un mes que no arribaven provisions i el cas és que un dia va entrar el veler Cala Marçal. Allò va ser un esvalot. Els carabiners i la Guàrdia Civil es van haver de posar al moll fent passadís amb els braços agafats per evitar que la gent, que ja no podia més i que havia baixat en gran nombre al moll quan van saber de la seva arribada, es tirés damunt dels sacs que treien de les seves bodegues per poder agafar-ne un. Aquell dia, la càrrega eren tan sols farina i blat. En vuit dies va fer dos viatges.” També se'n recorda que l'avi seu feia feina a la colla del moll. Tenia una llaga de ventrell i necessitava prendre llet cada dues hores. Na Joana era l'encarregada d'anar-hi i dur una petita lletera amb llet. Com la parella de la Guardia Civil sabia de què anava allò, no li posava cap problema a l'hora de passar. Recorda que l'avi li deia (recordem que hi havia molta fam): “Ara veuràs com es forada un sac” (eren sacs de llegum) i, un dels homes li feia un petit forat per on sortia la llegum, que anava a parar en terra dins de la bodega. I açò ho feien amb sacs de diferent contingut. Quan havia acabat la descàrrega, ho granaven i després s'ho repartien. “Quan arribava a ca nostra ens seiem tots a la taula, ell buidava el saquet i cadascú s'encarregava de triar la llegum que li toqués. Uns decantaven els cigrons; un altre, les mongetes; un altre, les lletilles... No ho feien gaires vegades, no, perquè haguessin anat prest al carrer. Però de tant en tant... Dins d'aquella colla hi havia el meu l'avi, en Toni Alemany Ripoll, en Diego «Taca», en Toni «Mai» i d'altres.”

En Lluís Portella i Oliva (“tota sola, no sé si hi ha pinyol o no, perquè tothom em posa Olives o Olivar i és Oliva”). Amb aquesta entrada és fàcil de comprendre que tractem amb una persona afable i de la broma, que dona enveja tot i el fet que ja té vuitanta nou anys d'edat. Pot ser pel nom com a tal no se'l conegui, però si deim que es tracta d'en Lluís “Pipa” des Grau, ben segur que la cosa canvia i molt. “En tenc vuitanta nou, i en duc vuit que no els pos, perquè llavors serien noranta set... (riu)”. El meu avi era sergent de la Guàrdia Civil i, com era natural, de Sevilla, i per açò duia Oliva. Jo vaig fer fei-



En Lluís Portella i Oliva, més conegut com en “Lluís Pipa”



Temporals de pluja amb les seves conseqüències



Temporals de pluja amb les seves conseqüències

na setze anys a Automòbils militars i teníem els tallers en el «Barrio» de Maó, un lloc on anteriorment hi havia estat Intendència fent pans per a l'exèrcit. Passant el temps vam anar as Castell, on a s'Esplanada van fer un taller nou. Els matins feiem feina a Parc i Tallers i acabàvem a l'hora d'anar a dinar. I els capvespres, juntament amb un que li deien Moya, molt amic, vam posar una cotxeria per veure si podíem guanyar un duret més. Allà encara hi tenc dues cotxeries darrere de l'església, devora

en Busquets, que vaig comprar aquell temps. Ahir precisament vam anar a dinar a l'Espanya, perquè m'agrada anar allà. Ho vaig comprar amb la idea de guanyar un duro i no sé si el vam guanyar o si hi vam perdre, perquè llavors estava de moda anar a fer qualche poriol (una copeta) i bé... No ho vam passar malament. Ton pare (referit a aquest autor) tenia un bot amb un motor Bellot i noltros li repassàvem el motor i record perfectament que sempre duia la mania amb el silenciós. Que no el sentiguessin. El teu conco José María festejava a la germana d'en Vicent Blay, na Marieta, i jo feia de sogre. Però ells me compraven cacauets i jo no sabia si ells hi eren...", afegeix somrient.

Sobre la seva arribada as Grau, ens diu: "Jo sóc de Maó, nascut al camí des Castell i els pares meus tenien una caseta al Fonduco, amb una tèquina, perquè, com és natural, en aquells temps no hi havia més que tèquines. Ells en tenien una bastant aclarida i dins el port de Maó feies pràcticament el que volies i allà el que més hi havia era marisc. Agafaves els corns que volies fins que deies prou, perquè en tenies un bujol. No un bujolet, no, un bujol. I sabíem que, vols corns amb pues? Idò vés a cala Rata; que vols corns normals? Idò de Sant Antoni cap as Canal. I dúiem sempre una fitora i unes ostieres dins la tèquina i popets, una sípia (que no era tan normal), però bé, clavada! o una rascla, o un cabot de roca... els donaves, fitora i cap a dins de la tèquina. Però normalment empraves les ostieres per fer peus de cabrit. Si veies que hi havia una òstia o dues, treies el còdol i agafaves el que hi havia. I pots estar segur que de marisc n'hi havia un desastre. També, com que a mi m'agradaven les escopinyes gravades, m'aturava al cantell de tramuntana de l'hospital militar i, amb aigua no més amunt dels genolls i un trosset de post, raspàvem i en sortien set o vuit... no n'hi ha cap de bona, són petites. A veure, allà n'hi ha una de polida i, així, n'agafaves un parell de dotzenes en un tres i no res. Açò



avui, primera, que està prohibit i, que ja no n'hi ha. S'ha convertit en història.

"Primer, al port hi havia una partida de mariscadors que hi feien la vida mariscant. N'hi havia que ho feien palpant, uns altres, fent esquitxar i cadascú defensava la seva manera de fer millor la feina. I es defensaven. A l'illa de ses Rates tot sol, hi havia menjar per a dues famílies que no s'ho acabaven. Posaven dues barques allà i feien el jornal. Jornal d'aquell temps, no d'aquest, clar. En aquell temps, normalment un operari guanyava cinc o sis pessetes cada dia. Quan jo em vaig casar era oficial de primera a l'Exèrcit i guanyava noranta duros cada mes. Noranta duros! Per ser cap de secció, una pesseta més... i la responsabilitat anava a càrrec teu. I em vaig casar. Jo estava militaritzat i havia entrat a Automòbils el febrer de 1944, hi vaig fer setze anys. Quan en Franco va anar a Mallorca de visita oficial em van enviar cap allà a repassar els cotxes de Capitania i em donaven la paga, dietes i hotel pagat, i al cap de tretze o catorze anys, ja m'havien destinat allà. Amb noranta duros! Era cap de secció, però no m'interessava. Jo tenia la dona amb dues criatures a Maó i pensava: què n'he de fotre jo, si ho envii per a ella? Els badalls són grossos... I vaig parlar amb el tinent coronel, qui era el cap dels parcs d'allà. Estàvem a la carretera de Valldemosa. I aquell dia no em vaig canviar de roba. Va venir un capità de tallers i quan en va veure va dir: «Portella... ¿y hoy qué?» «Hoy fiesta», li vaig respondre. «¿Cómo fiesta?» «Tengo que hablar con el teniente coronel.» «Bien, puede cambiarse i trabajar de mientras.» «De trabajar, nada. Tengo que hablar con él.» Ell se'n va anar i em va deixar. Vaig pujar a demanar per xerrar-hi i em va rebre tot d'una. Quan li vaig explicar els motius em va oferir un pis a Palma, perquè poguessin venir





La Solitària, cova tapiada que sempre ha estat ocupada d'una manera o d'una altra. Mira cap a l'illa d'en Colom

la dona i les criatures. Jo li vaig agrair aquell detall, però li vaig insistir que jo era a Maó on volia anar. Em va dir: «Miri, Portella. Vostès a Menorca diuen que el pitjor que tenen és la tramuntana i Mallorca. Perquè vegi que tots els mallorquins no som iguals, vostè duu setze anys aquí amb una conducta irreprotxable. Jo li donaré una indemnització i aboliré el seu lloc.» I em va donar una quantitat —si va anar a mitges no ho sé, però a mi no em tocava res— de 3.000 pessetes de les d'abans. Bé. Ens vam donar la mà i em va demanar què pensava fer en arribar a Maó. Jo li vaig respondre que de moment no tenia cap feina però que obriria un talleret (jo ja el tenia). «Que li interessa fer els cotxes militars? Jo els hi duré tots.» «No —vaig respondre—, li agraeix tot el que fa per mi, però en tindrè prou.» I ens vam donar la mà i mentre em donava un parell de tocs em va desitjar molta sort. Aquell home estava casat amb una maonesa.

”Tot açò va succeir l'any 1960. El mateix dia vaig agafar el bot d'en Reynés que travessava cap a Ciutadella (el petit correu de la Trasmediterranea) i a Ciutadella vaig pujar a un autocar cap a aquí, a Maó, on vaig agafar a tots per sorpresa perquè no m'esperaven. Prest vaig obrir el taller. M'inflaven. Però aquella era una època que de feina no te'n faltava, però a l'hora de cobrar, no hi havia ningú que tingués tres vellons i havies de cobrar a terminis. I amb aquestes, em vénen en Roselló i en Villafranca i me diuen que he d'anar al seu garatge. «Demana el que vulguis», em van dir. Ho he de pensar, vaig respondre i, en sol demà els tornava a tenir. Me duen al seu garatge, perquè vegi de la manera en què es troba la flota d'autocars i em diuen: «Un oficial de primera guanya açò», i en van oferir doblar el sou. Jo vaig acceptar i vaig començar a fer feina amb ells, cosa de la qual n'estic molt satisfet, perquè vaig cotitzar per un dia tenir els meus retirs.”

Des de llavors, en Lluís va començar a venir as Grau amb n'Ignaci Juan, el germà d'en Vicent, que menava de xofer un camió de la Campsa i que tenia aquell temps La Solitària, la cova tancada que hi ha a banda de terra del pas de l'illa. “Veníem els dissabtes, tant d'estiu com d'hivern, el que tenia una bicicleta l'emprava i el que no, venia a peu. Arribàvem aquí, on Can Bernat era tan diferent, ja que era una



Es blocau de sa Cudia nova

botigueta petita amb una taula de llenya, unes balances amb pesos i li compraven un parell de tomàtics, un pebre verd, una ceba i carbur per fer llum els vespres i ens n'anàvem. Ens llevàvem els calçons en ple hivern, travessàvem sa Gola en remull i ens n'anàvem cap a la Solitària. I arribàvem allà i tornàvem una altra vegada enrera per anar a dur aigua de cala en Vidrier (un parell de gerres) per beure i fer el menjar. Açò és el que fèiem i açò ho vaig fer durant quatre o cinc anys.”

Al mateix temps, en Lluís tenia una cova a Calesfonts, as Castell, i la va posar en venda, perquè era un lloc on no s'hi podia fer res, ja que no donaven cap tipus de permís per picar ni fer-hi modificacions. “La vam vendre i poc després hi van posar un bar. Què quan vaig venir aquí? Tant pot ser trenta com quaranta. No me'n record. Fa molt de temps a la caseta del cunyat fins que vaig comprar aquesta on estem. La va posar en venda l'antic propietari, que havia anat a fer feina a Alemanya i per posar casa a Maó va posar en venda açò. I aquí em teniu.”

Ens va explicar que un cunyat seu va llogar la caseta de nom Ben Arribats a un mallorquí que se'n va anar cap a Alemanya. Llavors, van acabar d'haver de passar en remull per anar fins a la Solitària, perquè van emprar la caseta del seu cunyat.

“Vam comprar després un bot místic dels que corrien primer a Maó i li vam posar un motoret central, un Campeón de tres cavallets i anàvem a pescar els dissabtes. I als estius, el cunyat em deixava la clau i venia a fer quinze dies (tampoc ens donaven més) de vacances i solíem anar amb la dona, les criatures i la sogra. Jo tenia aquell temps o un Austin o un Rosengarden, no me'n record. Més endavant vaig comprar a Hisenda en subhasta un Bep Ford de 14 seients i va ser el cotxe que més li va agradar a la meua dona, perquè els diumenges —no hi havia encara el sis-cents— havia de fer de lacai, de taxista i dur-los a passejar: cunyats, cunyades... Noltros veníem al Ben Arribats i va ser quan es va posar a la venda aquesta

caseta en què estic i la vaig comprar. I des d'aquells temps som aquí fent qualche pipadeta..."

En Lluís recorda que fins els vuitanta cinc anys encara se n'anava a pescar fins els 100 metres de fons. "Tot solet, però entre la filla, el fill i la dona i jo què sé... bé. Entre açò i que damunt coberta els matins hi ha una humitat desastrosa i havia de botar i quan tens una trentena d'anys, botes, però quan en tens vuitanta de repicats potser botes de cap, eh? I què hi farem? La vaig haver de vendre. I ara estic aquí. No me queda barca i no hi ha res més que pipa." I seure a la fresca... "I seure a la fresca. Els capvespres anam al banc dels pobres, que deim, allà prop del moll a un replanet on tenim un parell de bancs que ens va posar en Borja, l'alcalde de Maó. Quan van inaugurar les obres dels molls del port de Maó li vaig demanar si n'hi havien sobrat cap, d'aquells bancs. «Per què els vols?», em va demanar; li vaig respondre que per açò, per posar-los aquí. «Idò, agafa els que vulguis», em va contestar i en van dur tres, transport que va fer el serrador amb el seu camió, perquè són feixucs. Va ser l'època en què em va tocar ser l'alcalde des Grau (president de l'Associació de Veïns) i vaig compondre allò perquè allà sèiem així com podíem. Ara tenim un bon raconet perquè sempre hi ha ombra i estàs de cara a la boca i bufi d'aquí on bufi, manco migjorn i ponent, perquè no ens arriben, però fins i tot el xaloc, els aprofitam per estar a la fresca. I allà anam, cada capvespre. L'hora d'obertura del restaurant és a les quatre i a les sis, cadascú a ca seva. Hem agafat aquest costum i estem molt bé." També se'n recorda que hi va haver tres pescadors que tenien fondejats els seus viviers enmig de la cala. Eren els Mateu, ja havia arribat també en Pou de Fornells i el tercer era n'Alemanys vell. Dins d'aquells viviers, que els tenien pintats amb black-vernish, que obtenien de la fàbrica del gas de Maó, guardaven les llagostes fins que per la mar i amb una barca viver arribava en MasPOCH a cerca-les



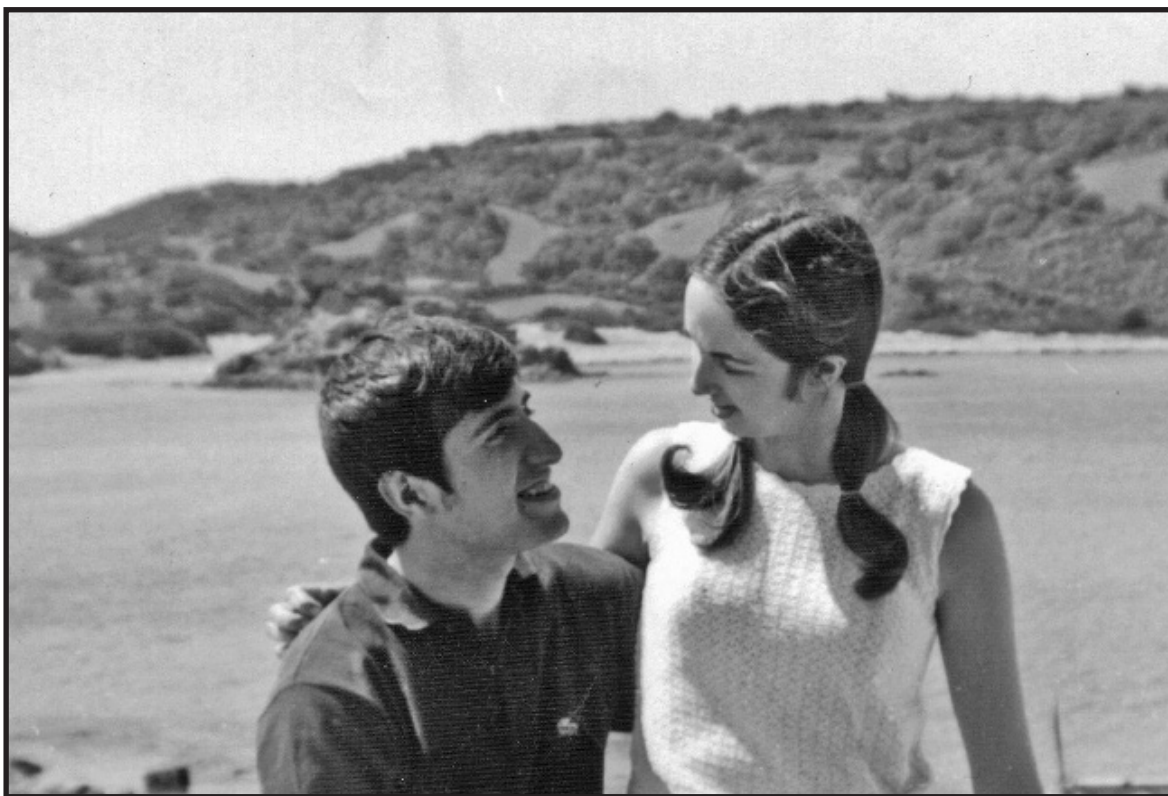
Un altre perspectiva des bloc nou de sa Cudia nova

per dur-les fins als seus viviers d'obra, que tenia al Fonduco.

“Amb aquests pescadors, mestre Jaume i uns quants més, va néixer es Grau. Al cap d'uns anys açò va fer un buf i es van començar a vendre per part del senyor Paco Hernández terrenys per fer les casetes a la vegada que també donava facilitats als compradors perquè, sí, era molt barat, però... qui era qui tenia 1.000 pessetes per pagar un terreny? La gent anava molt justa de butxaca. Mentre hi va haver el senyor Paco tot va anar molt bé, però després, hi va haver un comprador que es va quedar la resta i ja no va ser res igual. Un poc més i no hagués hagut cap carrer, perquè també es venien els carrers per edificar i com hi havia llibertat de premsa tothom feia el que volia. Avui ha canviat molt. Fins i tot el sistema de carrers hauria estat diferent amb les màquines actuals. Moltes costes i escales no hi serien i el terreny també estaria més aplanat. En aquells temps, qui tenia una bicicleta duia mig saquet de ciment —si el podien comprar— i aquí feien blocs. Abans d'arribar a cala Vellana hi ha un niu de metralladores de quan la guerra. Envoltant-lo hi havia també un filferro —fet rovell fora mida— i amb ella van fer bigues de ciment... posaven dos taulons, abocaven i amb allò feien bigues. Les han hagut de canviar totes perquè han rebentat. Però amb açò, així, es van fer les casetes des Grau. No hi ha cap xalet, tot són casetes, per res més que per tenir una redossa. I es Grau ha crescut amb noltros dins i no ens hem entemut. Cada instant veies cosa alçada.” Açò va succeir als anys seixanta.

Hi havia també sis o set cases amb llum que deixaven empalmar als altres als seus comptadors. “I sent jo president de l'Associació vam aconseguir posar-nos





Moments d'estiu anys seixanta i setanta. Estampes

d'acord amb l'Ajuntament perquè es fessin càrrec dels carrers de la urbanització, perquè fins llavors els fèiem noltros mateixos. A mi em va tocar fer aquesta plaça davant ca meva, que, de fet ja existia, però hi havia una pastereta on deixaven carros de barca, trastos i fins i tot fems. Vaig fer venir en Mora, vam fer un temps-teig a veure si ho podíem pagar i vaig donar nom que allò anés endavant. Ens van asfaltar carrers, les dues places... I una vegada aclarit el tema dels carrers amb l'Ajuntament, l'Associació es va posar també d'acord amb ells perquè ens posessin aigua i clavegueram, així com l'enllumenat. Què van fer primer? No me'n record, però pràcticament una cosa va anar darrere l'altra."

Recorda que l'associació de veïns va néixer guiada per en Modesto de can Parot, un home que va fer molt per posar es Grau al dia, i en Benuà, entre d'altres. Ara hi ha una jove, filla d'en Mora el constructor, que és la presidenta.

La darrera barca que va tenir en Lluís era un bot culer de plàstic de 20 pams Copino anomenat Rayo, amb un motor Campeón de 3 cavalls que va ser una joia i amb aquest va passar moltes bones estones. "L'he emprat anys infinits i no he tingut res mai. Tenia un Seagull davall de la proa per si de cas, però no el vaig haver de menester mai. La majoria de la gent des Grau anàvem de serrans i, quan era el temps dels verderols, ens agradava anar a agafar-los amb fluixa. El verderol el tenim de mitjan agost fins el setembre i feies agafadetes. Jo amb les dues fluixes muntades he fet agafades bastant, bastant acceptables, de seixanta i escaig, de sirvioles. Ara, anant de serrans amb el veí aquest, d'aquí, en Toni Tudurí, amb ell i amb la barca d'ell vam anar un dia als serrans. Quan fas un dia una cosa fora del que és normal, i ho vam voler pesar, perquè jo no ho pes mai... Hi van haver dinou quilos i mig... i dos volantins, dinou quilos i mig amb un matí, és una estona de xalar."

Com a esca empraven segons fos el cas. "Si vas damunt del fort s'empra

serrà. Noltros damunt el fort pràcticament no hi pescàvem. Si el temps era bo ens n'anaven cap amunt i el serrà polit s'aguanta entre els 80-90 metres d'aigua. Segons quins vents aquí, de pescar amb tramuntana a pescar amb xaloc hi va un abisme. Treus més peix amb tramuntana, perquè hi ha una pesquera damunt els 90 metres que, arronsant des de nord, és boníssima, perquè pots anar des del far fins davant de sa Mesquida traient serrans. I aquella pesquera si el vent és de terra i no la pots fer més que travessant, quan has pescat unes poques calades ja et trobes dins d'un clot que baixes fins als 120 metres i treus uns serranets petits de color groc o un serrà imperial, treus un peix no normal i has de tornar a fer enrere.

"Però, si vens de tramuntana, de Capifort fins davant sa Mesquida, fas una arronsada, no has d'engegar motor per res i t'infles de treure serrans —sempre que vulguem fer bo— és clar. L'esca per anar allà a dalt el peix blau: sardina o sorell. És la millor. Aquí baix, damunt el fort, pots pescar amb serrà mateix. Al principi pescàvem amb caragol de tap —ara no en veuen un per medecina—, perquè feia molt bo; també amb caragolins, amb qualsevol cosa. Però si vas als grossos, no hi vagis ni amb serrà ni amb caragolí ni res d'açò. La millor esca és el peix blau. La que li deim sardineta de dues esques és estupenda. Sardineta curta, perquè el tros del mig no serveix, és perdut. La cua i el cap són el millor per agafar-se a l'ham. El tros del mig, si no està molt ben clavat a l'espina, amb la velocitat de l'arriada del volantí, es perd quasi sempre."

En un moment donat, la seva dona guaita i ens demana si ens entenem: "Perfectament", li contest, i ella diu que l'home ha tornat un poc sord, però que el cap el té ben clar. En Lluís la mira, riu i hi afegeix: "Sord i boig, quan un torna vell...", riu i continua: "Quan un torna vell és ben normal."

De peixos interessants diu: "Llavors, el que hi havia, pescant no a dalt, pescant d'aquí a baix, damunt del fort, eren cànteres, que han desaparegut. Primer era normal treure'n tres o quatre cada vegada que hi anaves. Després, ja vas a sorts i segons aquí on pesques trauràs dos o tres cap-rotgets, eh? Jo, les dues coses més extravagants han estat, una, treure un moll gros pescant serrans. No és normal. I el



que vaig treure, gros, i en Pou me'l volia comprar per ell vendre'l va ser un gall que estava damunt dels quatre quilos. I açò amb volantí... (i gesticula expressivament) ho, ho, què és que duc? Encara sort que no va fer força. Si hagués pigat hagués romput. Normalment, des de davant sa Mesquida fins a prop des Macaret hi ha xarxes calades, eh? Ara és un desastre. Has de tenir molta sort per agafar un peix d'aquests. El cap-roig encara sí que n'agafes, però, ja dic, les cànteres han desaparegut completament. Venia el temps dels calamars i anàvem de calamars... També s'han fet agafades polides..."

Cauen un parell de gotes i en Lluís se'n adona. Alça el cap mirant cap a dalt i, sense canviar la seva expressió, diu: "Ara he sentit una gota... mentre no s'agafi gota a noltros..."

En Nito Llabrés, més conegut com en Metis és un altre enamorat des Grau. I va començar a anar-hi amb la seva dona, na Nena i, a mesura que passaven els anys, els tres fills (en Vicent, en Biel i en Joan) i la seva filla (na Fany).

Primerament hi anava a peu, durant les nits per no passar calor i evitar les mosques carregant un bastiment fet al seu taller de fusteria a cada braç per fer les seves casetes; més endavant, amb una bicicleta i després amb moto, on hi montaven dos, tres, quatre i fins a cinc membres de la família i, quan arribaven a la costa dels Alens, a un toc d'avís del pare de família: "Al·lots, som a la drecera", tots els peus vogaven fins a arribar a dalt de la pendent. En Biel seia damunt el dipòsit; en Joan entre el pare i la mare i damunt del portaequipatges, s'hi col·locava en Vicent.

El seu fill Biel se'n recorda que una vegada, en arribar d'aquesta manera as Grau, uns catalans amics de la família que venien cada any i instal·laven una tenda de campanya, d'ofici municipal a la ciutat de Barcelona, els va dir: "Quin desastre... Cinc damunt una moto...", i el pare va contestar-li: "Cinc, no; sis." Aquell home li va demanar on era l'altre, pensant que la mare esperava un fill. I de dintre d'una bossa que duia penjant al costat va treure un conill viu que serviria per dinar.

Quan feia la primera caseta, Villa Vicentito, en Joan "Bo" duia mitja carretada de calç de na Ponça, perquè un carro sencer era massa i molt cara, i no podia pa-



gar-la i, per una altra part, bullia tota la nit, fins al matí següent i no la podies deixar tota sola perquè caminava... N'hi havia d'altres que també feien feina. Aquesta caseta va ser acabada l'any 1948. Van ser dos anys de feina dissabtes i diumenges.

Més endavant va alçar una cotxeria al costat i, damunt d'aquesta, amb el pas del temps, una altra caseta: Villa Fany, a qui seguiria Villa Juanjo. També va comprar una de les casetes alçades per mestre Jaume, que va vendre a un estranger un moment donat perquè necessitava efectiu per millorar la maquinaria del taller de fusteria. Aquella caseta era petita, però, com la major part de les d'aquella època, tenia les parets mot gruixudes i, a més, un peu de murada que també pertanyia a la propietat i, quan es va tirar a baix per fer-ne una de nova, va sortir més espaiosa.

"Record que duia moltes vegades un parell d'homes perquè m'ajudessin. Jo els donava el dinar i açò que moltes de vegades no en teníem per a noltros, però bé. Eren en Bino i en Lluís Col. Un dia que havíem de tornar a Maó a les dues, vam partir tots tres damunt la moto i, en arribar al camí de Milà, ens vam trobar la parella de la Guàrdia Civil. Jo no me n'havia adonat fins que els vaig tenir damunt. I ens van aturar. Amb un d'ells, jo hi tenia molta confiança, ja que solia venir moltes de vegades al taller. I, mirant-me a mi en va demanar: «Y ¿a dónde van los tres? » Jo vaig contestar: «¿Los tres?» «Tres estáis sobre la moto...» I jo em vaig girar i vaig dir: «O t'hi has fotut, Bino? Davalla que ens compromets!» I va davallar i no ens va passar res, perquè aquell va continuar a peu."

Una vegada havia deixat la seva família as Grau, en Nito tornava a Maó a cercar la seva sogra Dolores a qui seia damunt la moto després de col·locar-li un banquet a posta.

Quan s'arribava a les barreres de sa Bassa s'havia de pagar per poder tra-



N'Andrés Febrer amb el tractor nou, comprar per portar a terme la feina de buidar les aigües brutes



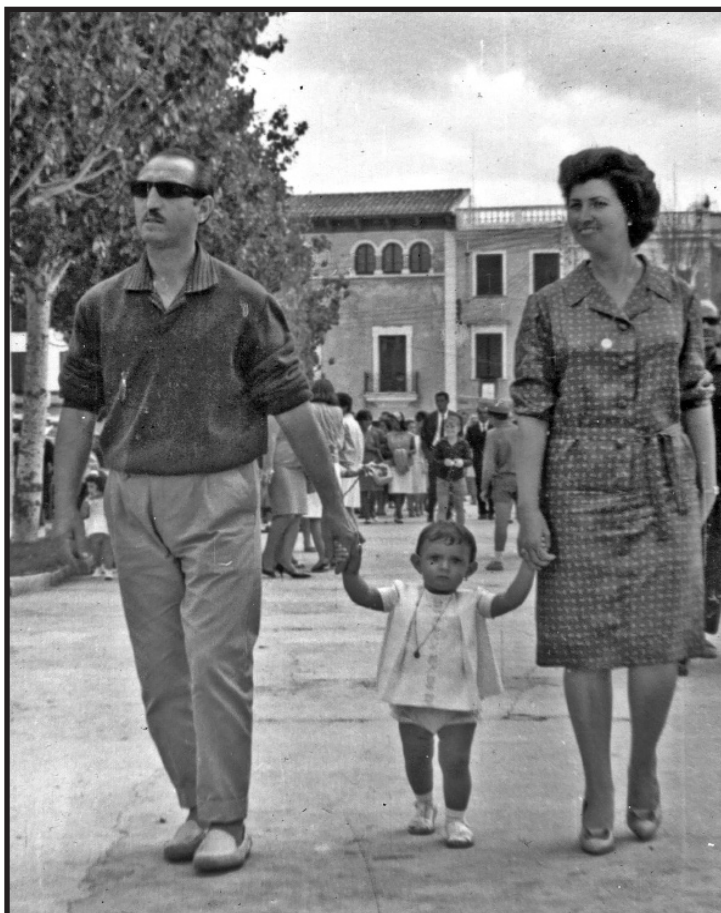
N'Andrés anant per feina mentre el seu net l'observa atentament

vessar el lloc. Anteriorment s'hi podia passar de franc i, llavors, el fill, en Vicent, que anava davant dins una canastra ben fixada, s'encarregava d'obrir la barrera i el que seia darrere, era el que tancava. Tot sense davallar de la bicicleta. I davall dels ponts se solien fer els pegats quan les rodes fallaven per aquell camí de terra i pedres.

Hi va haver un temps en què tenien les casetes llogades i com no hi havia aigua corrent, a les nits tocava anar a omplir els dipòsits amb una bomba. Tot un dilema perquè havien de dur l'aigua des de Maó amb camió i els ponts del camí no eren precisament segurs. El fet habitual era que quan els diferents veïns arribaven per passar el cap de setmana, s'agafaven les tèquines i amb gerres o perols, s'anava fins a cala en Vidrier a poar aigua per beure i cuinar. Era un aigua extraordinària. En Nito recorda que molts capvespres solia anar-hi amb un got i sideral per fer un refresc.

Durant un temps, en el seu taller, es va dedicar a muntar neveres que van donar molt bon resultat. Eren de llenya, hi havia un aïllant de suro i l'acabat era a base de rajoles, i quedaven bastant bé. Tenien un recipient de zinc amb desaiguament, on es posava el gel que solien comprar a l'Elèctrica, al port, que embolicaven amb sacs perquè no es fongués.

Un any que van llogar Villa Vicentito a uns alaiorencs, el vell Pou, el pescador, va agafar una llagosta de més de sis quilos de pes que va ser rifada, perquè pel seu preu, no era vendible. Era un exemplar increïble de la qual hi ha una foto que no ha estat possible trobar. La seva filla Fany era qui hi sortia mentre la tenia agafada (ajudada per un adult) i les llargàries eren similars. Devia tenir llavors devers cinc o



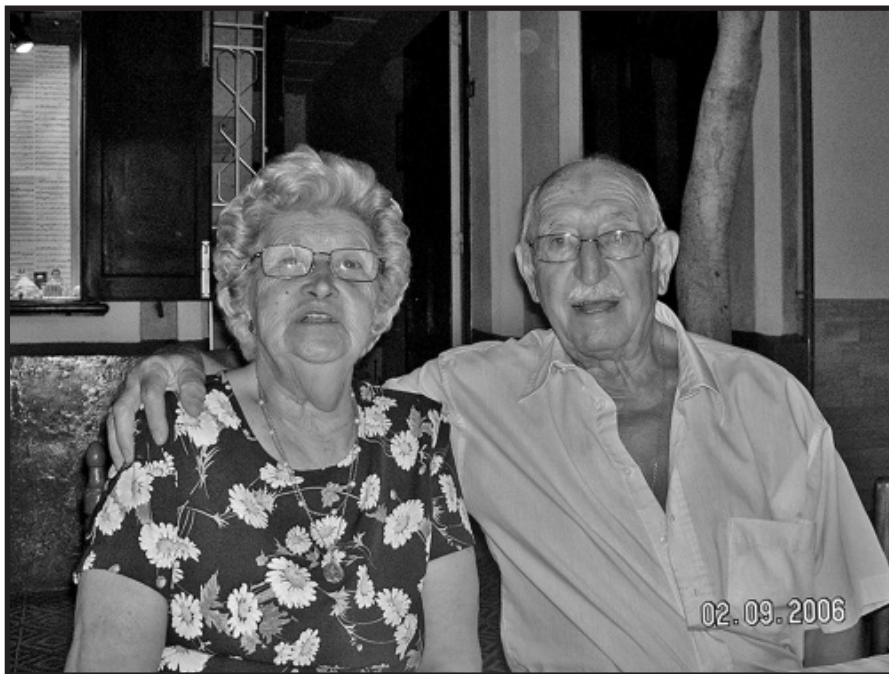
sis anys.

Una altra vegada anava amb el seu amic Manolo — son pare d'en Justo, el bijuter— amb la tèquina Vicentito a treure uns palangres que tenien calats, un època en què ningú encara s'hi posava. Quan van començar a salparlos, en Manolo li va dir que hi havia enganxat un peix molt gros. Va ser una orada d'uns vuit o nou quilos, que van dur as Grau i, una vegada trossejada, la van repartir. “Abans anava d'aquesta manera. Hi havia molta germanor...”

També se'n recorda que un any va ploure molt, durant dos dies i l'Albufera va buidar. “En José María Buenaventura estava amb la seva família a la caseta dels forners, Na Llamp i, tant ell com d'altres, amb un

cove van anar a agafar unes gambes bastant grosses que sortien de l'Albufera cap a la mar en gran quantitat.”

Biel Llabrés: “Un costum que era molt agradable anys enrere era que, quan ens aixecàvem els matins, na Feli, na Cati Buenaventura, na Conxi i la seva germana na Margaluz, en Carlos de can Ribellet, en Miguelín, en Vasio i la seva germana i uns altres més,



En Nito “Meti”, la seva dona Nena i la filla petita Fanny. Abaix, una de les darreres fotos d'en Nito “Meti” amb la seva dona al seu domicili a Maó

ens ajuntàvem a les nou del matí i anaven amb lleteres i bòtils uns, a sa Bassa i els altres, a s'Albufera a cercar la llet. Moltes vegades havíem d'esperar que l'amo

munyís les vaques i ens endúiem la llet calenta, que posàvem a bullir.”

En Nito recorda també quan en Pou va arribar per primera vegada as Grau per pescar i que després s’hi va quedar establert per sempre. Ja el coneixia de Fornells, població per la qual té un gran sentiment: “Jo sempre he dit que som com de Fornells, perquè allà me van criar. Quan en Pou va arribar me va venir a veure i me va dir que venia a fer la temporada, però que no sabia on podria dormir. Jo li vaig oferir la cotxeria i vam posar dues lliteres i allà va començar la seva vida. Ell solia deixar-me la barca quan jo tenia qualche compromís. Un dia va venir el senyor Linares, de la farinera, qui era molt aficionat a la pesca submarina, perquè el duqués a un lloc adequat per agafar un anfós. El vaig dur a en Rastinyós, a l’illa d’en Colom, on va clavar un bon exemplar que després no podia treure perquè havia obert les ganyes dins del seu forat. En Pou tenia un llum a bord per pescar de nit i veient un pot de carbur li vaig demanar si podria baixar amb un tros a la mà. Ell em va contestar que sí. Quan el va remullar va començar a desprendre gas i només posar-li davant, va afliuixar de cop i el va treure.”

Una altra activitat que va tenir anys enrere va ser anar a caçar coloms pels penyals. Un del llocs on solien anar era un poc més al sud dels illots de sa Cudia, on feia una cova en què ells s’hi posaven a dormir. Si els endevinava pels penyals i eren bons d’agafar, com els seus fills eren petits, solia fermar-los per una cama a una de les bancasses de la tèquina perquè no caiguessin a la mar. “En aquesta cova, que es diu des Jonc Boval, s’hi havia d’entrar un poc acotat i un any em vaig retgirar molt, perquè els coloms estaven a ombra i la cova és bastant gran. Jo hi vaig poder entrar sense amollar l’escopeta i quan veig ser dintre vaig tirar i va retronar tant que em va semblar que la cova havia caigut. Vaig rebre un retgiró enorme. Un any hi vaig anar de nit amb en Joan “el carbonero”. Ens vam tirar a la mar i vam entrar dintre, vam posar una xarxa i després vam encendre un llum. Uep, els coloms! Es van espantar i en van anar a parar una bona quantitat a la xarxa. Aquest Joan era en Joan Patricio, el primer que va obrir el bar al moll des Grau.”

Son pare d’en Justo Sintes —el bijuter, en Manolo— era molt caçador i bon pescador. “I no sabia nedar, conta, tu. Idò, un any teníem calats els palangres surant a la Mitja Lluna (a l’illa d’en Colom) i amb el meu nebot en Biel Mir, a qui estimava com un fill, havíem d’anar a treure’ls, però es va armar un temporal de llevant d’aquells que fan història. Noltros anàvem al rem amb la tèquina Vicentito —que, per cert, l’he regalat a l’associació Amics de la Mar i la tenen a Robadones, mitjançant en Delio.”

En Joan Meti és un gran aficionat també a recitar codolades, encara que ell no les fa, una afició que va ser igualment compartida per en Delio, aquell noble pescador des Castell que avui ja no es troba entre noltros:

“Jo vaig veure un esparrall qui pentinava una jove, va sortir un roquer bavall i va dir: jo ja tenc el pa que tova i una mora es feia la cua sense pinta ni mirall.”

“De dins un bocoi de vi va sortir una falua, que per tripulació duia set rates i un mariner i el patró era un cuiner dissecat amb seu de xulla.”

“L’amo de Son Carabassa sabia molt de nedar; un dia el van trobar ofegat dins una bassa.”

“Un vespre de molta fosca i el cel ben estrellat i una somera llosca fregia ous de pedra tosca dins un tià foradat.”

També recorda qualche mal moment passat pel que hagués pogut passar i afortunadament no va ser, com una vegada que el seu fill Joan, quan era molt petit



Records d'antany de la família Llabrés-Mascaró

es va posar a jugar a dins d'un viver de llagostes i es va tancar com si fos una barqueta en el cantell del moll i, un amigueta seu, l'havia d'empènyer per posar-lo dins l'aigua. La sort és que no va tenir prou força i altre gent ho va veure i el van treure tot d'una.

“Una vegada li vaig dir al senyor Toni Roca, de l'illa d'en Colom, si volia menjar conill. Vam anar a la casa dels pagesos, que en la part de dalt fa com una cambreta amb una finestreta que mirava de cap a tramuntana. Allà hi havia molts conills i vaig fer un tancat d'uns dos metres quadrats i poca alçada, tancat amb una tela metàl·lica



Recuperació de dues tortugues marines l'estiu de 2006



Reconeixement de l'estat físic d'una de les tortugues abans de ser alliberades

amb una oberta a la part de dalt. Jo duia des de Maó samfau i l'escampava per allà dintre i ens posaven darrere controlant l'obertura amb una corda i quan n'entrava un, tacàvem i ja era nostre. Però havíem d'anar molt vius perquè fotien cada mos! I així agafaven els conills. La seva carn és forta i fa molt de gust de fonoll marí, que

és l'herba que domina aquella zona, i a ells li agrada. Però jo no en vaig deixar cap mai. Jo he fet caçades de conills amb uns altres, alaiorencs (perquè jo no he estat caçador mai) i en Nato (que feia feina a can Martí s'esparter) i agafàvem 25 i 30 conills i n'hi havia que n'agafaven partides fins de 50."



Les tortugues salvades per els veïns des Grau



Es Grau volia dir "pau" i lloc on passar un bon estiu vora la mar

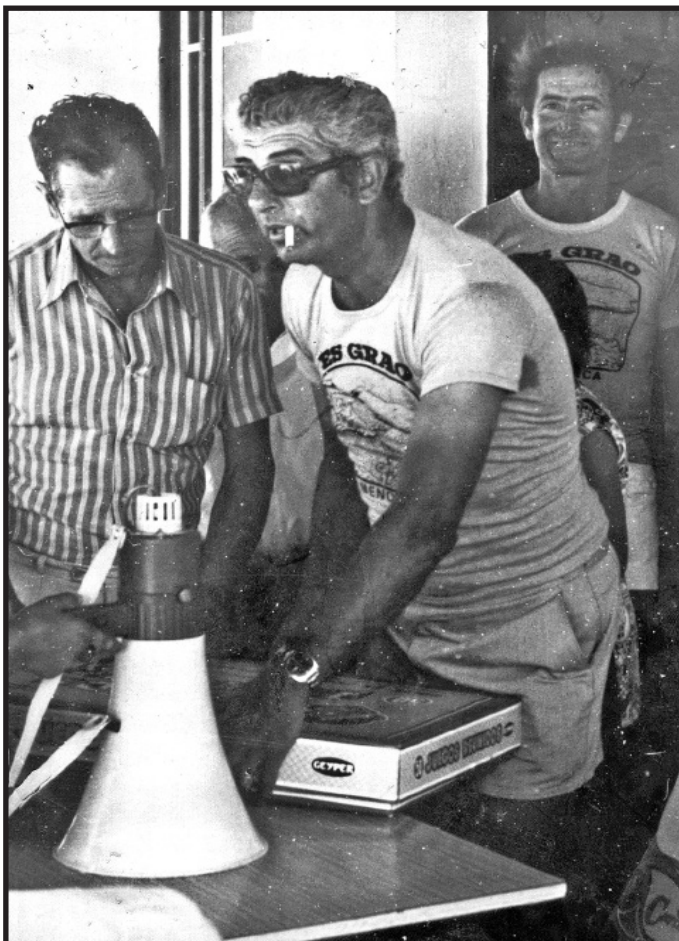
Festes i sopars

En Marcial Pérez Giner (en Marcial “des cafès Sorbito”) va promocionar molt la festa de Sant Jaume, que és el patró des Grau (sembla perquè es va considerar en el moment oportú que mestre Jaume havia estat el fundador de la colònia) i es dedicava a recollir juguetes per als al·lots a diferents establiments gràcies a la facilitat que tenia per fer-ho, ja que era representant de comerç, el que li facilitava moltes i bones relacions. Una vegada replegades les donacions, muntava una sèrie de rifes amb tires de nombres i amb un megàfon les posava a la venda. Açò ho feia des de la seva caseta (Can Marcial, una de les més antigues i actualment la del seu fill).

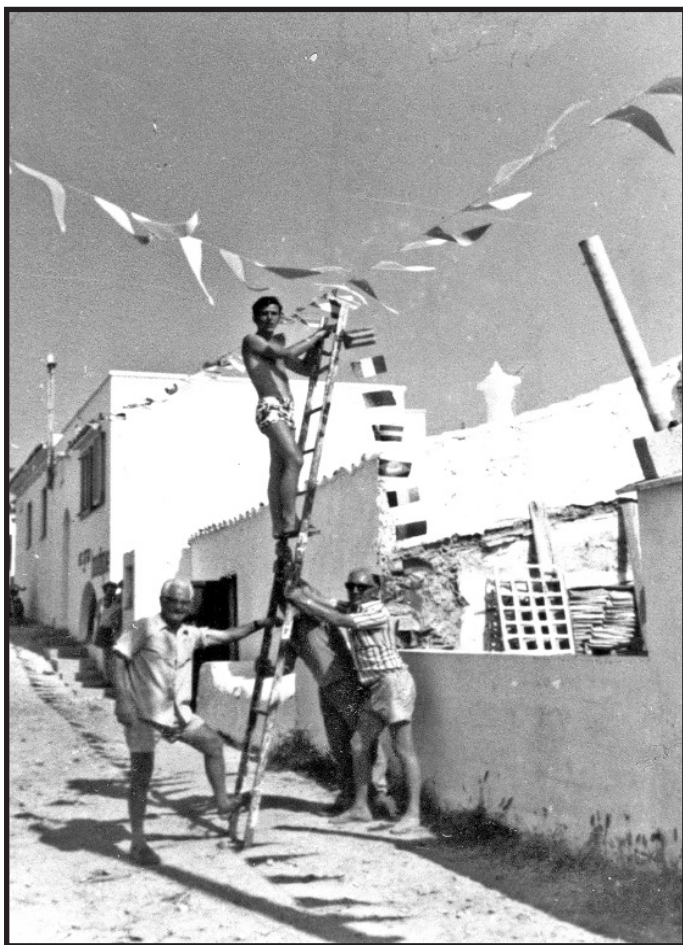
Aquella vegada van ser uns quants centenars d'al·lots, perquè hi havia també els germans i els amiguets que es van afegir a la festa. Llavors anava caseta per caseta apuntant a un paper el nombre d'al·lots que hi hauria a cada una per fer el repartiment el dia de la festa. Se solia replegar un camió pràcticament ple de juguetes. Primer com a convit i després com a joc, s'organitzava la coca amb xocolata desfeta per als petits i més endavant va arribar el capellet, al moll dels magatzems amb un pal damunt la mar fitxat amb sacs d'arena. Després va arribar la travessia de la cala des Grau nedant, travessant des de cala en Vidrier fins al moll, i pescar monedes dins una tina amb aigua (més apropiat per als fillets) i les cintes amb rutlla amb les bicicletes, també per a al·lots de tres fins a catorze anys. Aquests actes en terra s'organitzen en el tros de l'arribada, des de les primeres casetes fins a Can Bernat, que és, al mateix temps, la zona de la colònia que s'enrama per a l'ocasió cada any.

Qualque pescador recorda que la primera festa infantil va ser il·luminada amb un farol de pesca Petromat, perquè no hi havia electricitat. La festa va transcórrer amb tota la seva alegria.

Més endavant, i a les darreries dels anys seixanta, va ser molt corrent que els veïns s'ajuntessin allà on més endavant es construiria el moll dels magatzems per, acompanyats de guitarres manejades per experts —que sempre n'hi havia—, fer una sèrie de cantars. Tothom cridava en Paco Buenaventura Juan, que tenia una veu bona i potent, i estrany era el dia que no s'escoltaven les notes de Granada. Més



En Marcial des “cafè Sorbito” amb qualche col·laborador



Preparatius per a les festes. Tot ha d'estar a punt per als fillets

uns tres euros per cap, que donen dret a un plat que conté un pinchito, una costella,

endavant, una vegada en Benito Permuy es va fer càrrec del bar Es Moll (anteriorment havia estat propietat d'en Patricio i na Guedita), els dissabtes solia oferir un poc de música mitjançant qualque conjunt o qualque voluntari disposat a rascar la guitarra.

Va arribar posteriorment el temps en què, per Sant Jaume, se solien posar unes taules bastant grosses on els més petits berenaven de coca amb xocolata desfeta. El que era més normal és que, quan tot s'acabava, anessin a parar a la mar, perquè tots quedaven plens de la xocolata. Darrerament s'estila organitzar sopars de veïns a la pista de bàsquet, que sol comptar amb una actuació dels membres de l'Orfeó Maonès. Açò té lloc des de fa uns quatre anys cap aquí.

També s'organitza una torrada, col·locant vuit o nou serpentins amb planxes damunt per preparar el caliu. Es fan pagar

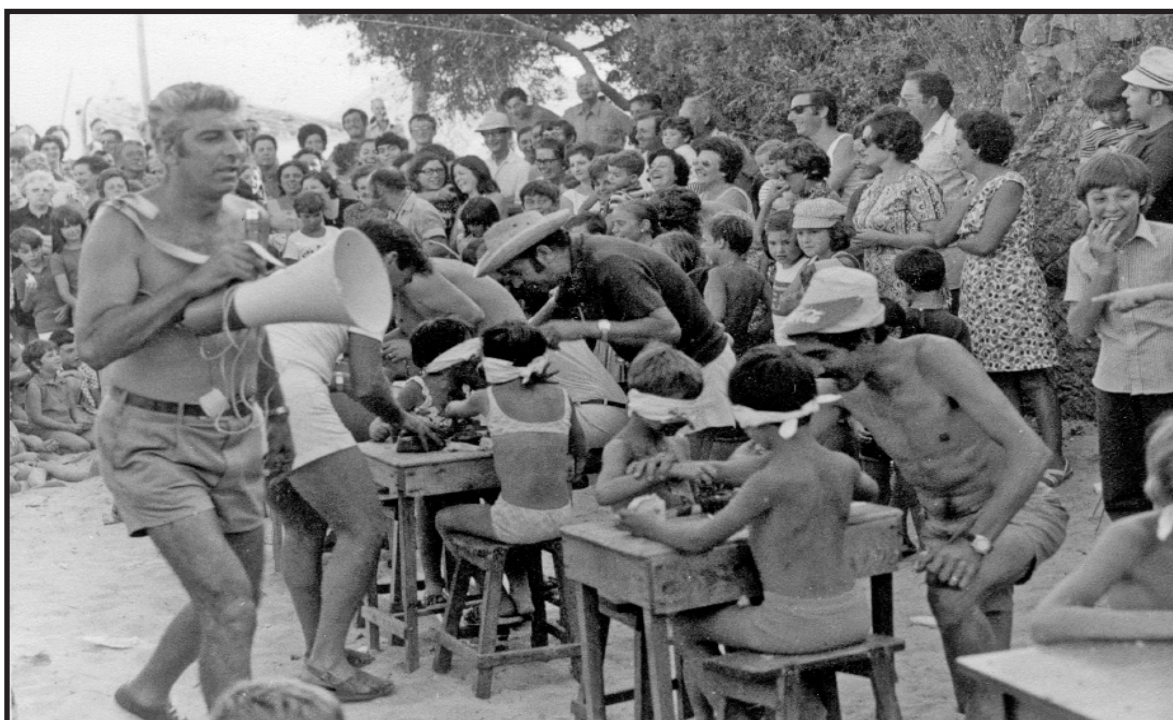
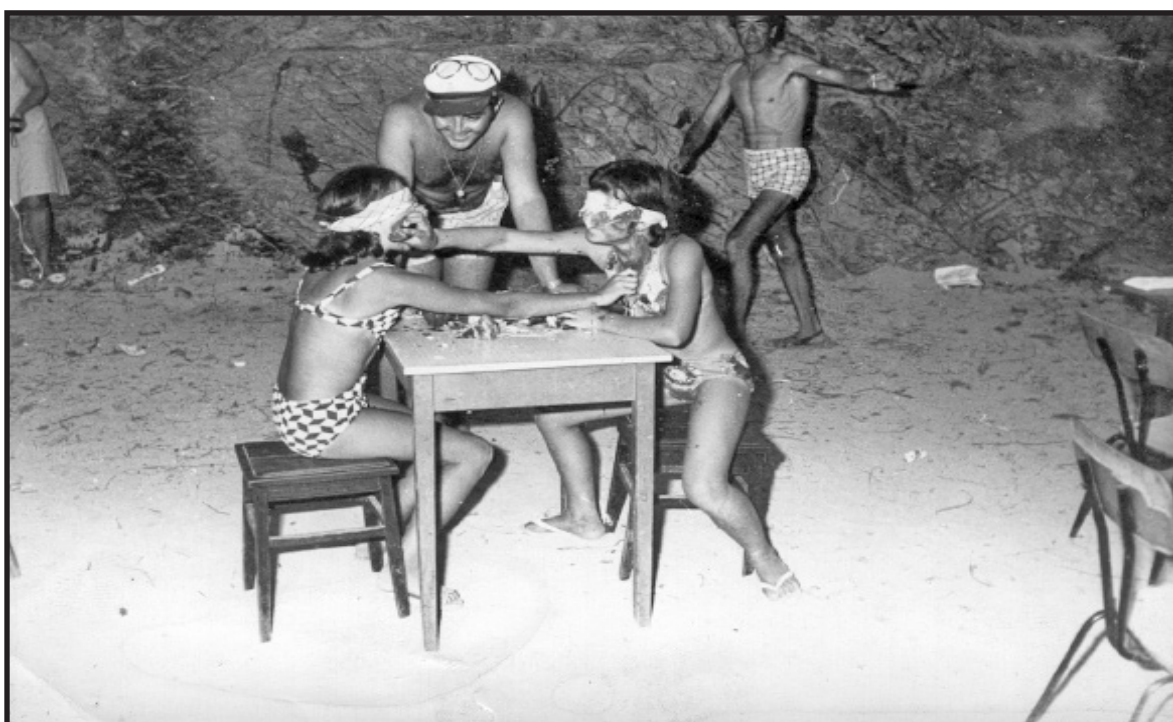
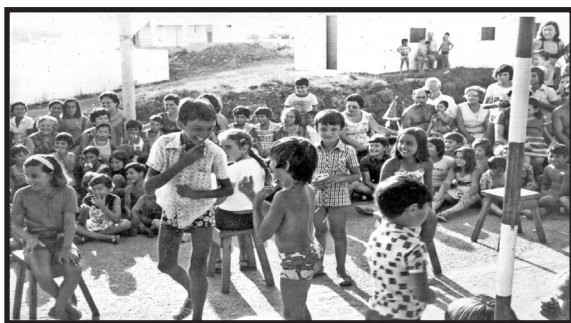


Festes de Sant Jaume as Grau. Imatge corresponent a l'any 1974. Tot està preparat



Festes de Sant Jaume as Grau. Desfile de "majorettes d'Holanda"





Festes de Sant Jaume as Grau. Tota classe d'activitats lúdiques





Festes de Sant Jaume as Grau: Gegants, disfressos i doma amb cavalls menorquins

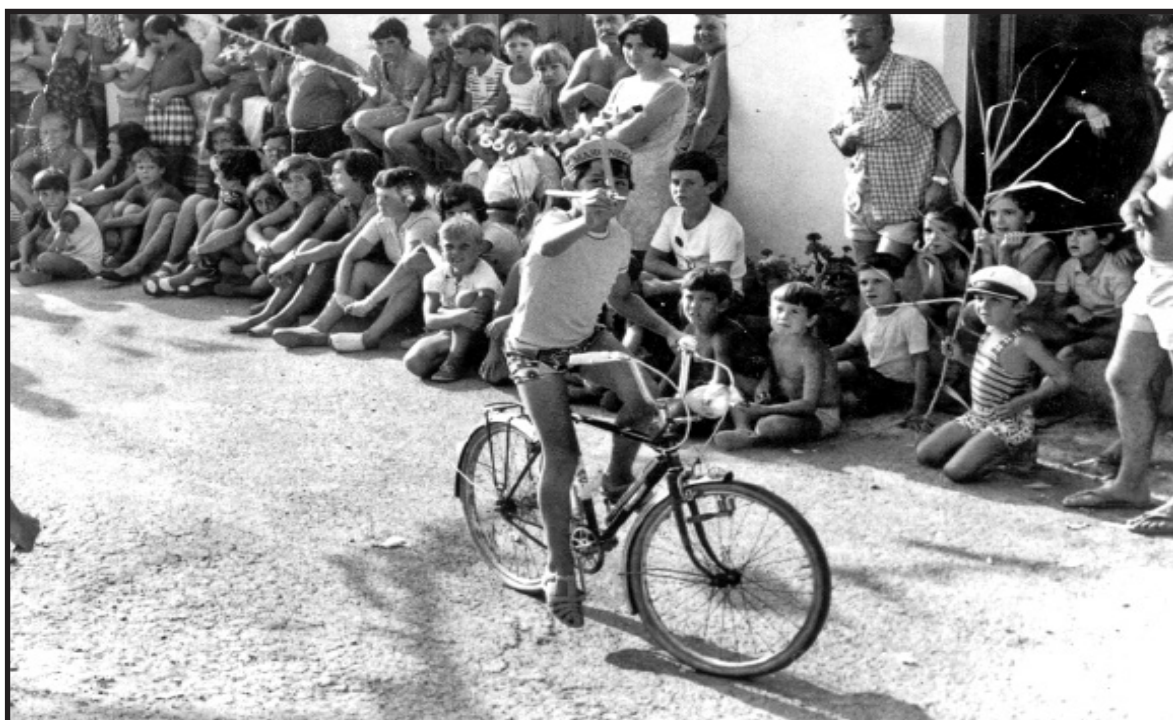
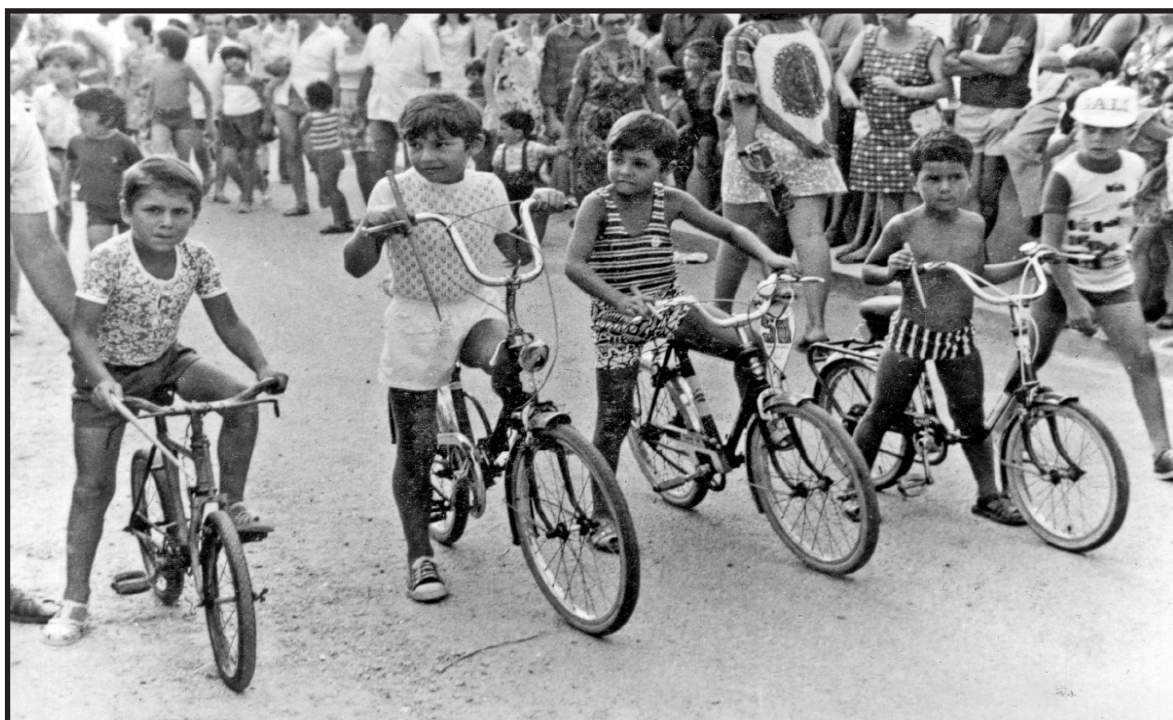


una salsitxa i un tall de pa, amb un tros de coca amb albercoc del forn de Can Senyalet. Se solen preparar unes cinc-centes o sis-centes racions cada any i s'acaba la festa amb un ball amb orquestra. La participació ordinària és de la major part del veïns des Grau, encara que sempre s'hi solen afegir uns altres visitants i familiars dels residents. Se solen encarregar per a la celebració 10 quilos de coca de festes (coca bamba), 30 quilos de coques amb albercoc i uns altres 30 pans de quilo tallats.

Una època històrica també va ser la que el Club Marítim de Maó organitzava

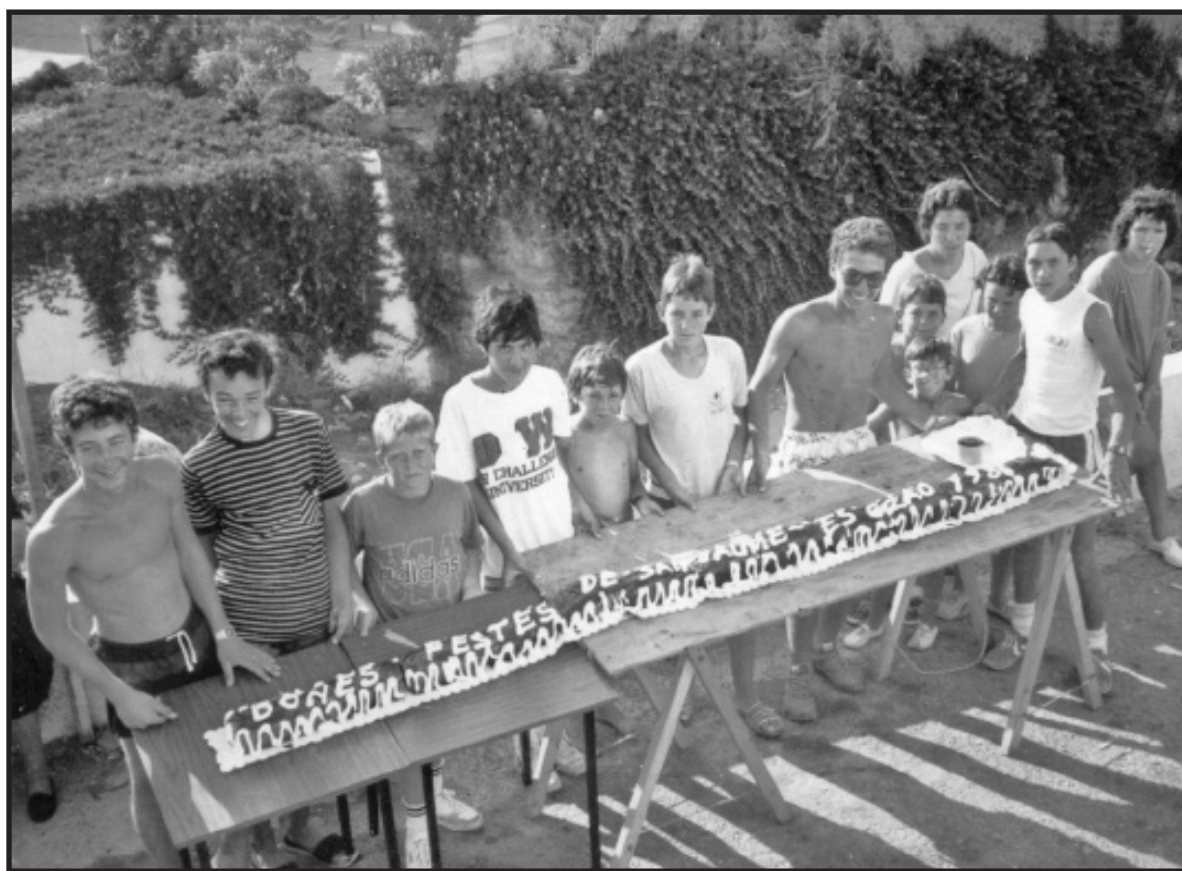


Festes de Sant Jaume as Grau. Carreres, sacs, "pescar" monedes i xocolata amb els ulls tapats





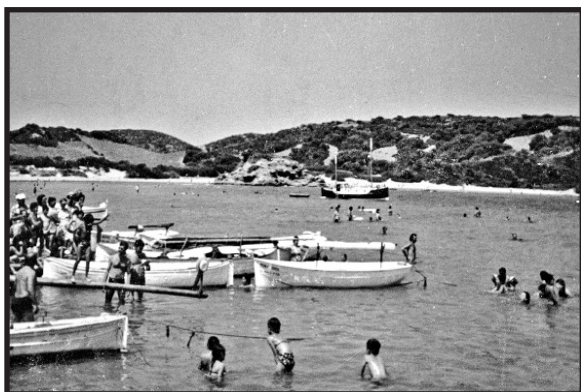
Festes de Sant Jaume as Grau. Regates i altres competicions



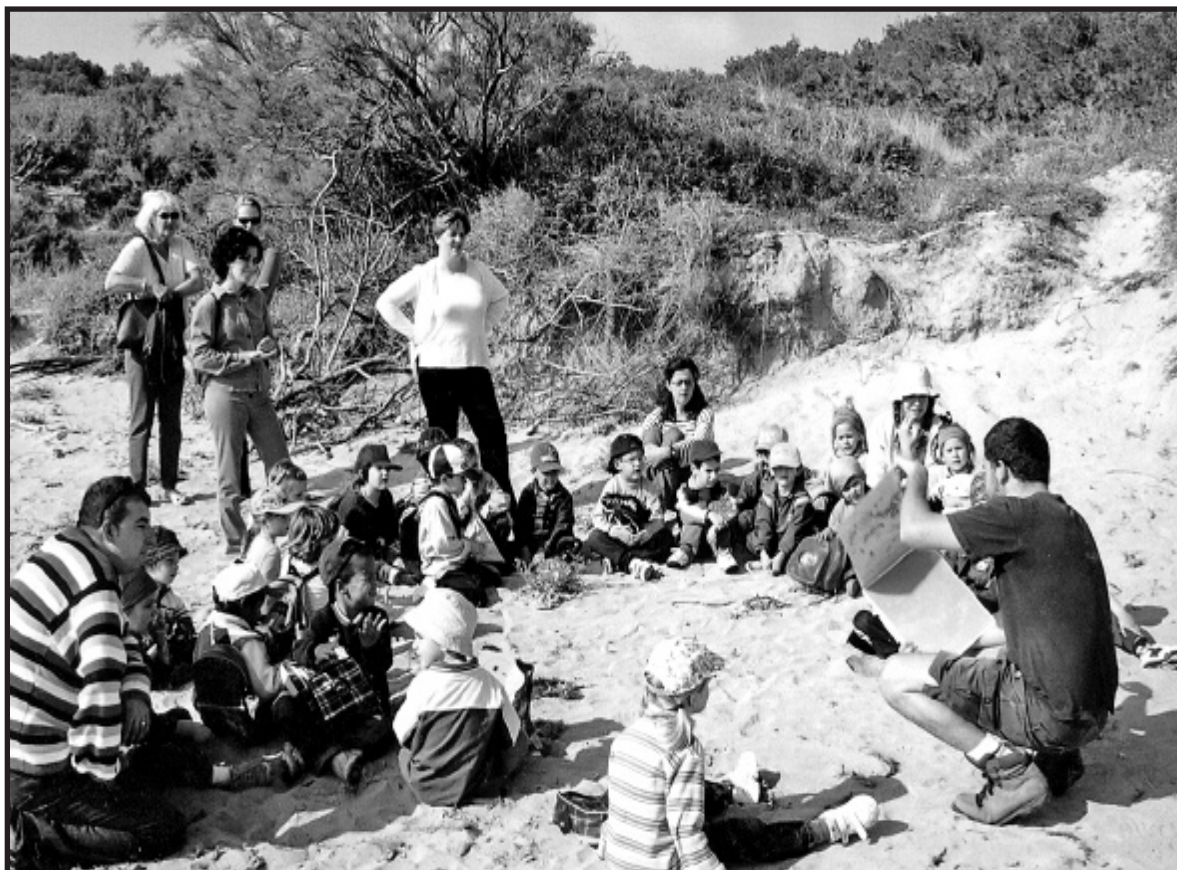


Festes de Sant Jaume as Grau. Activitats de tota classe per als més joves









Activitats a l'aire lliure aprofitant la singularitat del paisatge

diferents regates de snipes que feien el creuer des del port de Maó a les urbanitzacions, en què la primera amb destí as Grau va ser el 12 de juliol de 1959, en què va ser necessari el lloguer de la barca Cala Fons per acompanyar les petites embarcacions. Na Joana Alemany se'n recorda perfectament d'aquella època: "Per als residents era una festassa. Tots els esperàvem ben il·lusionats. Mon pare solia seure i esperar-los a on avui és el moll, amb un capell posat. Solíem fer una bona paella i moltes cantades amb guitarres. Era una autèntica festa. Molta gent venia des de Maó a posta per veure'ls."

Per cert, la regata de l'any 1966 (17 de juliol) va ser molt participativa i va merèixer un comentari a fons del desaparegut periodista Antoni Verger a les pàgines del Menorca: "El mes de juliol se'ns ha girat amb malastrugança i vol aiguar les nostres polides i clàssiques proves marineres. Diumenge va tenir lloc i amb gran audàcia dels participants, la regata Maó-es Grau, en què els participants van sortejar una mala travessia per culpa del fort vent que hi havia, en què va arribar el primer vaixell a la una i mitja del migdia. Va entrar en primera posició el campió de Balears Mario Gomila i el seu fill, amb el vaixell Bon Temps III, seguidament ho va fer el Grumete, patronat per en Carlos Vidal i en Simón Seguí.

"El pràctic des Grau, en Paco Buenaventura Juan, es va multiplicar per ajudar a amarrar, dur els homes a terra i facilitar, amb una paraula, la qüestió de seguretat de les embarcacions. No content amb açò, va saber, amb l'alegria que el caracteritza, oferir-nos ca seva i convidar-nos.

"Però l'anterior és un detall, el primer, cronològicament, de les atencions rebudes de la simpàtica colònia. Molt prest vam tenir a punt el cafè calent, que ben prou



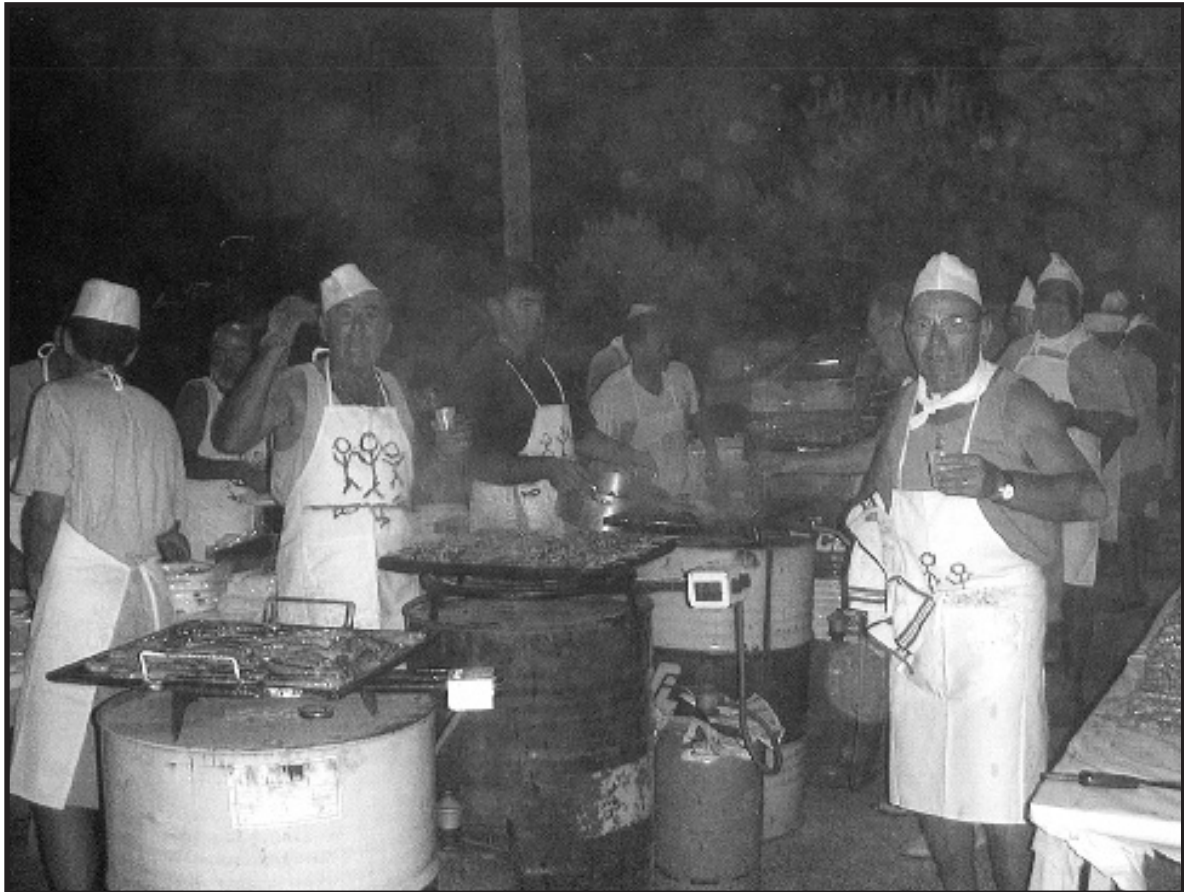
Escenes i panoràmiques d'altres temps

necessitats ens trobàvem, i fins i tot hi va haver un veí que va repartir roba seca a aquells que no en duïen de recanvi. Després, un aperitiu esplèndid i l'entrega del trofeus, amb el corresponent goig de tots els presents, dut a terme per na Conxita Pascual. Quan el president va acabar unes paraules d'agraïment per la gran rebuda i l'hospitalitat demostrada, es va servir una paella esplèndida, mai mes ben pronunciat aquest adjectiu, preparada, com només ell sap fer, en Paco Soler, i que va consistir en una paella d'arròs que va fer revifar els ànims, es va servir a continuació un estofat de carn que feia demanava a crits poder repetir. Un «Viva el cuiner!», va ser la fi d'aquest àgape que va ser remullat amb vi de la terra i cava.



Festes de Snt Jaume as Grau. Imatges d'èpoques diferents. Paella col·lectiva de caiacs





A dalt, festes; a baix, part del grup que organitza als hiverns els seus dinars de germanor



A dalt, en Toni Massanet amb en "Pito" Pastor. A baix, anys setanta

"Continua la colònia fent la festa i ens donen cafè, conyac i un cigar del que tan sols tenim temps de fer-ne dues xuclades. El president, en Miguel Florit, atent sempre a tot, ens ha donat el toc d'atenció..." S'havia de preparar ràpidament la tornada, amb vent de popa, grans onades i amb un resultat de més d'una avaria.

Temps d'esports

El Bar es Grau, o Lecue, que es troba a nivell de la platja, tot just a l'arribada, a l'esquerra, antigament era una caseta. Pertanyia un tal Fàbregas, li va vendre en Jaume, que un entrenador de futbol que va promocionar aquest esport entre el residents masculins més joves.



L'esport as Grau: dos equips infantils



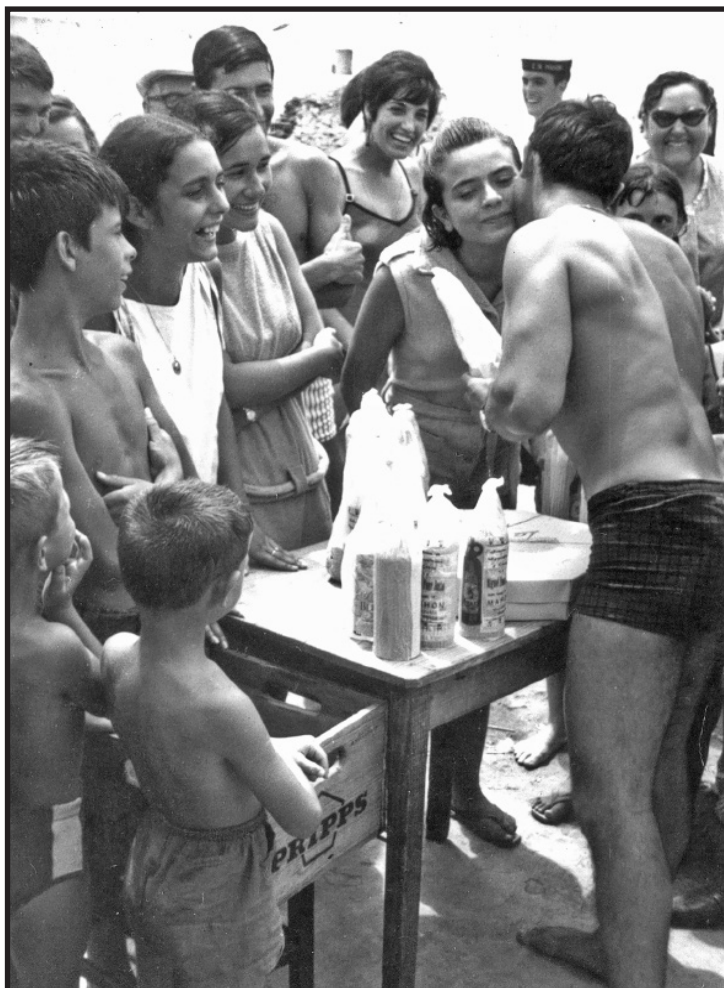
Festes de Sant Jaume as Grau. Imatge corresponent a l'any 1974. Tot està preparat



Equip infantil i un grup d'al·lots i al·lotes esportistes des Grau celebrant que han aconseguit un trofeu

Aquest equip, compost per d'aficionats, va funcionar mol composttes temporades i es va saber fer un nom a Menorca. Van aconseguir el camp a través de Shangri-la; mes endavant se'n van fer un de bàsquet i uns vestidors.

Com sol succeir en aquests llocs, hi va haver qualche immobiliària que va intentar urbanitzar per construir xalets nous, el que hauria posat fi a la zona esportiva, però gràcies a la col·laboració entre els veïns i l'Ajuntament, es va poder evitar, encara que es va haver de comprar el terreny, ja que no hi havia cap altre sortida. Avui hi ha un parell de camps de futbol per a grans i petits, així com una pista de bàsquet que és on s'organitza cada any el sopar de veïns. Avui l'equip no existeix, però es mantenen els records.



Trofeus a les regates i un dels equips de la colònia estiuenca





Construcció de la zona esportiva. Diferents fases



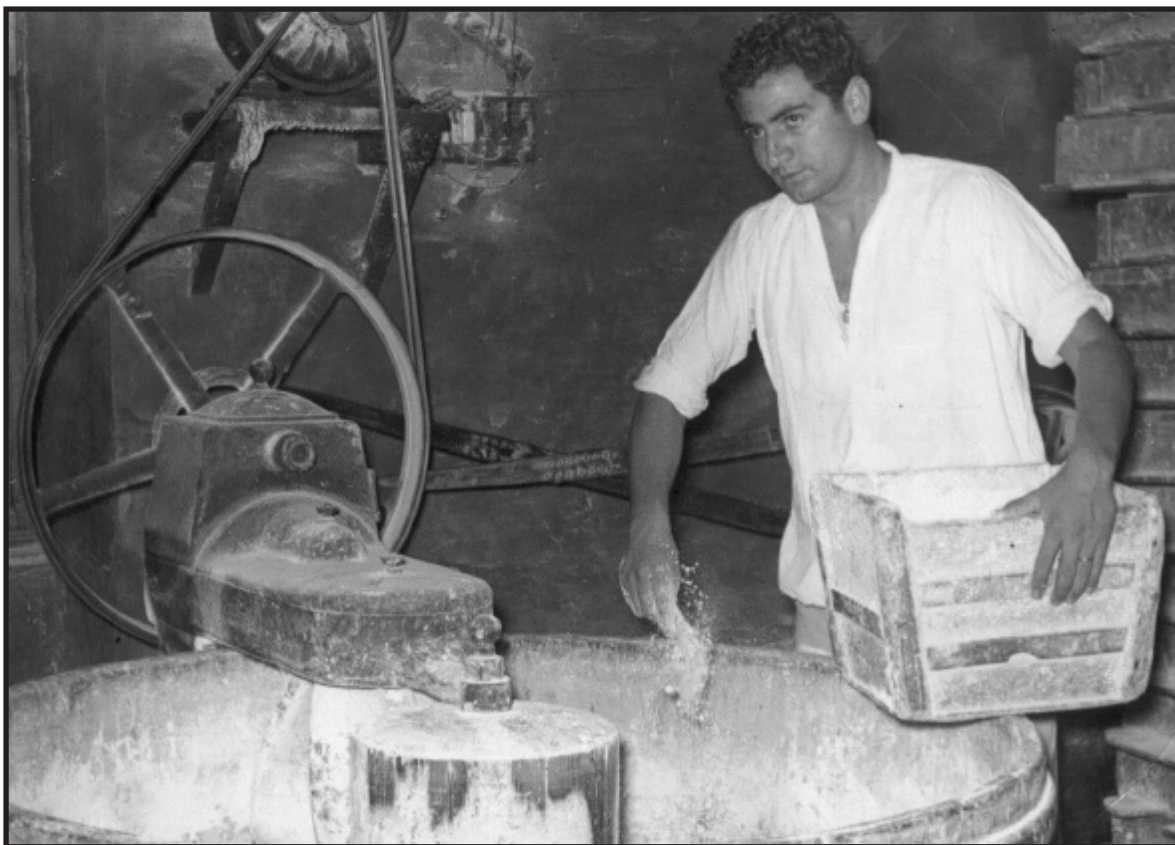
Anècdotes des Grau

En Perico Triay, “es Pardal”, va ser un personatge molt conegut i estimat as Grau. Casat amb na Carmen, van tenir quatre fills: en Toni, na Joaniteta, na Magda i en Vasio. En principi va viure a la caseta d'Els Al·lots i, mes endavant, a una altra caseta a prop de Can Bernat.

Tenia el costum de recórrer les dues voreres de la cala cada dia. Des Pontet fins als esculls de sa Cudia i des des Bolet fins a la punta de Fra Bernat. Feia vorera, en una paraula i sempre trobava qualche cosa. Llenya per cremar o aprofitar, sempre. Però els fets anecdòtics són que ell és qui va trobar per primera vegada un pot d'esprai as Grau. Açò tenia lloc a principi dels anys cinquanta. Va veure un pot un poc estrany a la vorera, dins un raconet. Era un pot estrany, no n'hi havia



Es Grau a la història: Dues generacions



Un dels antics veïns més recordats: en Jaume "Senyalet" preparant pa, allà cap a final dels seixanta

cap dubte. I el va agafar per mostrar-lo en arribar, sense saber què era. La gent se'l va mirar estant en guàrdia. Quan va voler fitorar-lo, més d'un va cridar que no el toqués, ja que no podia ser (de la seva mentalitat de fillets) que allò fos perillós, però el va pitjar i va sortir una columna de sabonera espessa, molt espessa i que feia una olor perfumada, molt especial i agradable. La gent va respirar tranquil·la i, al mateix temps, es va mostrar encisada, ja que estaven acostumats que els homes s'afaitessin amb sabó i una brotxa: havien descobert la moderna sabonera d'afaitar.

Un altre dia va fer un altre descobriment: el primer bòtil de plàstic. I què dimonis era aquell material, devia pensar ell quan en Perico el va tenir a les seves mans? Estava brut de quitrà, però era una cosa molla. La gent també ho tocava ple de curiositat. Fins i tot qualcú el va mossegar. I ja tenim el plàstic que avui ho envaeix tot. Fins i tot ha esdevingut un perill per a la navegació i per a segons quines espècies marines. I com no n'hi ha dos sense tres, una altra vegada va ser una llauna ben tancada que contenia seu o greix. Açò no va ser possible aclarir-ho. Venia ben tancada hermèticament i la gent opinava que podria ser perillós obrir-la; com si fos una mina antipersones o un altre artefacte explosiu. Les guerres no quedaven encara prou enfora.

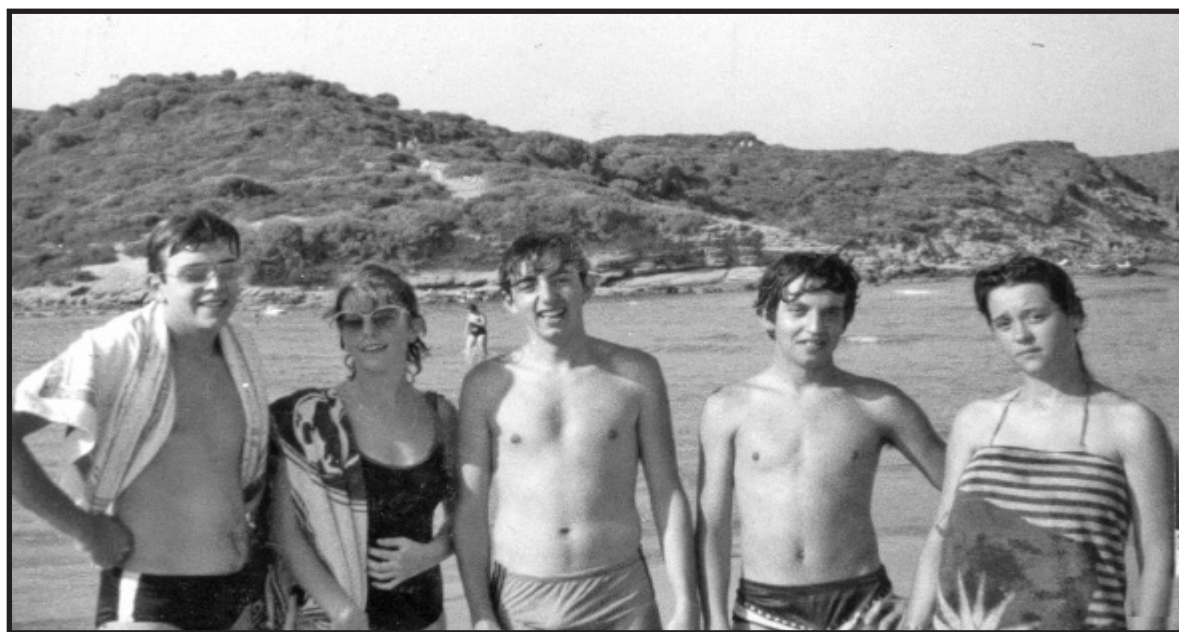
En Tolo Alemany recorda també l'arribada de les primeres bombones de gas domèstic. Eren de procedència francesa i a dalt tenien una anella de ferro al seu voltant per agafar-les. La sortida del gas era en forma d'aixeta. El seu conco, en Perfecto, va adaptar un regulador per poder-les aprofitar. Recorda que en van sortir unes quantes. Se suposa que procedien dels vaixells que passaven per aquestes aigües i amb qualche temporal, si es trobaven a coberta, anaven a parar a la mar, on suraven fins que arribaven a la vorera empeses per les onades.

I del primer transport públic motoritzat? Es Grau no tenia cap medi de comunicació, ja que, primerament, no hi havia carretera, tan sols un camí terrible. Va ser el propietari de l'hostal Roca de Maó, un senyor bastant corpulent anomenat Llopis de llinatge, qui va ser el pioner en posar un servei de transport amb un cotxe vell que l'omplia de gent que volia passar el dia a la platja, perquè, com s'ha dit, no hi havia encara autobús de línia i manco una carretera com Déu mana, sinó que més bé hi havia un camí de terra ple de forats i limitat per paret seca i molts portells (un quants fins i tot amb barreres). Aquell cotxe, ple a vessar, quan arribava a l'anomenada costa dels alens, s'aturava perquè baixessin quatre o cinc dels passatgers a fi de que pogués arribar fins a dalt. Després tornaven a pujar i continuaven el viatge. Mes endavant, hi va posar un petit autobús que quan arribava al revolt del lloc de l'Albufera no podia passar i van haver de tirar baix les parets perquè ho pogués fer. Ni fa falta dir que anaven, tant el cotxe com la gent, tapats de pols de cap a peus.

Son pare d'en Mente Olives era un autèntic entusiasta des Grau. Era un home que feia feina amb la colla que carregaven i descarregaven el vapor, a Baixamar. Els dies que no hi havia vaixell hi anava amb una bicicleta i un caveguell i cada vegada que veia un forat al camí (que llavors n'hi havia molts), davallava i recollia un poc de terra i pedres de la vorera del camí i el replania. Aquell era un detall que tan sols ell era capaç de fer. Era un temps en què l'accés a la colònia era bastant complicat, perquè s'acumulava l'aigua, bé pel ploure o bé pel desaigüat de la gola a la mar en el darrer tros del camí, a l'arribada.

Encara hi ha veïns que se'n recorden d'aquest fet que impedia el pas per a la zona des Planars i d'on actualment hi ha el camp de futbol, que ni amb un carro amb bèstia podien passar. Havien d'esperar que les torrentades o rissagues perdessin força. En Jaume Senyalet recorda que una vegada va quedar aturat amb el seu cotxe per aquest motiu. "Què fem?", va pensar i quan va obrir la porta li va entrar l'aigua a dintre. Amb un altre amic va aconseguir arribar i quan van ser a Can Bernat, aquest li va deixar roba i va posar la seva a eixugar.

En Mente Olives recorda que quan era petit venia amb una galera estirada per un parell de bèsties. La galera era de Cas Ferrer. Com solien arribar fosc, eren



Imatges per al record

rebutts amb un fanalet amb espelma o un Petromax. Una vegada acabada la caseta, son pare hi va fer una instal·lació de gas butà amb dos llums, un dins en menjador i l'altre dins de la cuina, amb la bombona davall dels fogons. "Allò era genial", recorda.

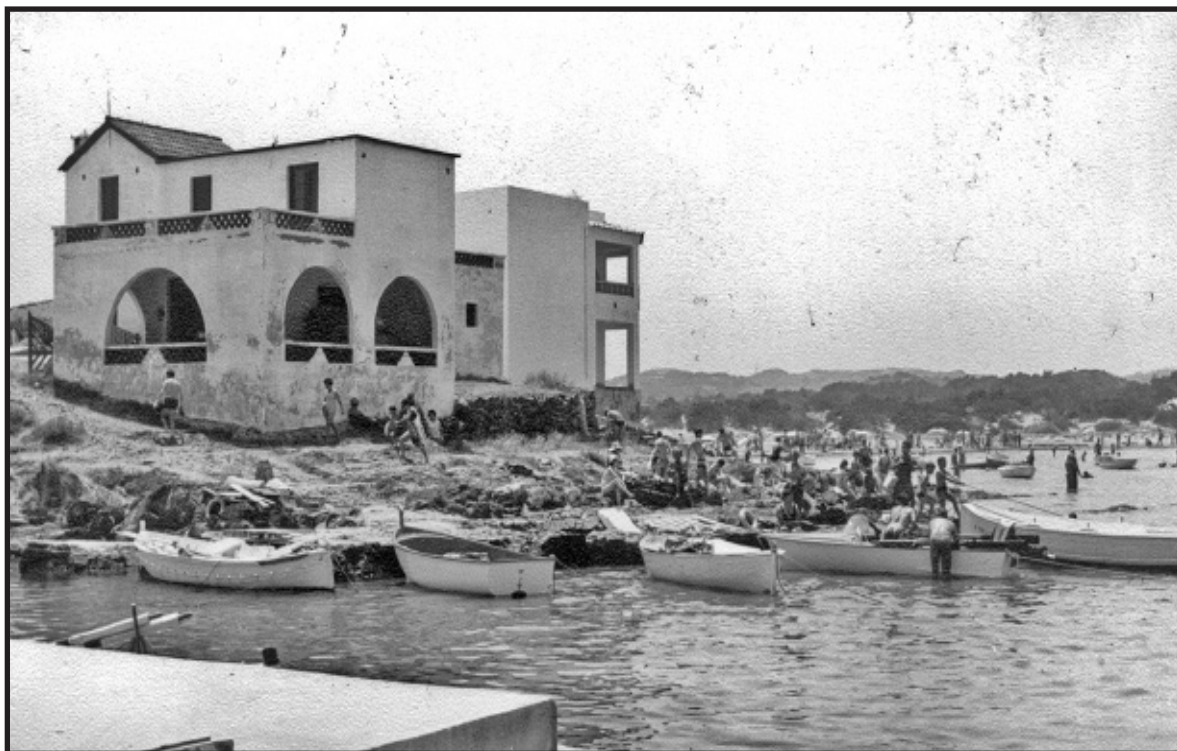
També hi va haver una època que una colònia d'alaiorencs tenien per costum anar a passar l'estiu as Grau (llogant tot el que es trobava en oferta), així com avui es troba consolidat aquest fet a Addaia i na Macaret. Una vegada instal·lats, allà cap a les cinc de la matinada, ja es muntava una cua de gent per comprar el pa i el gel a Can Bernat. El més bo és que el pa arribava damunt les nou i mitja, pel que l'espera ja suposava una festa grossa i era normal que fins a aquella hora es fes qualche ginet.

El gel en barres, el duia en Llorenç Mana i, una vegada as Grau, el feia trossos que oferia i venia a la gent. Per cert, una de les vegades que el gel havia d'arribar, en Mana va tenir una avaria a la seva fàbrica, que va suposar un greu problema per als residents, fins i tot els pescadors. No hi havia cap altra manera de mantenir fresca qualsevol cosa. En aquells temps, en Bernat tenia un petit camionet amb caixa de llenya per fer els seus mateixos transports. Uns quants veïns van decidir provar d'aconseguir el gel d'una fàbrica que hi havia as Mercadal, al costat del torrent (si es trobava xofer). En Mente Olives es va oferir voluntari a fer-ho i van partir cap allà. "Vam carregar una vintena de barres, però as Grau només n'hi van arribar la meitat, perquè la resta ja estaven foses. I açò que les havien tapat com a precaució amb uns quants sacs per protegir-les del sol. Però allà hi havia aigua per tot. El gel, en tost d'arribar a les vuit o les nou va arribar a les onze. Pots contar, amb aquell sol, ben fos."

A mitjan dels anys seixanta, en Jaume Senyalet amb el seu cotxe va començar a dur el pa cada dia, que el repartia per les casetes. També en duia un poc més,



Xerrant del temps: no hi ha dubte que la gent, sobretot els més petits, prefereixen, i de molt, el bon temps per passa-ho d'allò més bé.



Escenes d'altres temps, ja històrics

que posava a la venda a la seva caseta, on la seva filla Amparo despatxava. Avui pràcticament tot el pa que es consumeix as Grau és del forn de Can Senyalet, de dalt s'Arraval de Maó.

En Damià Pons és un veí que ja s'ha fet molt popular perquè va agafar fa uns anys una sírvia bastant grossa i per la llegenda que es va muntar amb açò. Aquell dia en Damià havia anat a fer una volta com ja és costum des de fa molt de temps. Sol partir des Grau i va caminant cap a sa Torreta i arriba allà on arriba i després torna una altra vegada. Quan era prop des Regal de s'Aigua va veure dos estrangers, una parella, que miraven qualche cosa que sembla que es trobava dins l'aigua i li feien fotos amb una càmera. En Damià s'hi va atracar i quan va ser a prop va veure que es tractava d'un peix bastant gros que havia quedat encallat a la vorera, entre les roques. Semblava mort, però al mateix temps, també semblava que es movia i que no podia sortir.

Quan hi va ser devora va comprovar que aquell peix tenia molt bon aspecte. Es va seure damunt d'un tronc bastant gruixut que la mar també havia dut a la vorera esperant que aquells estrangers se n'anessin. Però no se'n van anar, sinó que van arribar també uns altres dos joves que van començar a mirar el peix i a treure-li més fotos. En Damià pensava: "A veure si no se n'aniran...", perquè ja s'havia fet a l'idea d'endur-se'n el peix cap a ca seva. Estava ben mort, però tenia les ganyes ben vermelles i sense cap ferida i els seus moviments eren resultat de les empentes fetes per les ones que arribaven a la vorera. Es donava com a motiu més probable que hauria mort en intentar agafar un altre peix per menjar-se'l, amb la qual cosa li entraria arena per les ganyes, un fet que sembla molt perillós per a ells, i que és freqüent.

Finalment es va decidir per fer el més pràctic i guanyant temps. Va tornar as Grau per agafar la seva barca i va partir al rem cap allà. Mentre vogava pensava per



Un grup de joves posant per a la posteritat. Molt ha plogut, ja, des de llavors

dintre seu que ja no el trobaria perquè qualcú se li hauria anticipat, però, quan hi va arribar, va veure que els estrangers encara hi eren (semblava que vetllaven el mort) i també el peix, però els joves ja se n'havien anat. Sense pensar-s'ho dues vegades, es va atracar i va agafar un cap per fermar-lo. La dona, quan el va veure, fins i tot es va oferir a ajudar-lo, pensant que el traurien a terra, però en Damià va fer-li entendre com va poder que se l'enduria per mar. Va treure un ganivet i li va obrir un pas d'ull a ull per on hi va passar-li el cap, el va lligar a la popa i va partir. Mentre vogava, el peix li bornejava, el que li feia mal fer feina, fins que, quan va arribar al Pas, es va decidir a pujar-lo a bord i tapar-lo amb una lona com a protecció del fort sol. Aquell animal passava dels trenta quilos de pes. Quan va arribar as Grau es va trobar amb en Tolo Alemany, qui el va ajudar a descarregar-lo. "Record que, mentre ho fèiem va passar una parella i una vegada vist ens van demanar qui l'havia agafat. En Tolo els va contestar que l'havia agafat jo amb un curricà, a la fluixa. Què trobau? I a partir d'aquell moment tot es va passar de fora mida, perquè també hi va passar per allà en Javier Dolfo, que fa feina al diari, ens va treure una foto i al Menorca, amb la complicitat d'una periodista, van posar que em vaig haver de tirar a la mar amb un ganivet per agafar-lo." I clar, més d'un es demanava en veure la notícia que com era possible que en Damià hagués protagonitzat aquella aventura si ni tan sols en sabia gens, de nedar.

També hi va haver uns francesos —ell, bastant gran; ella, molt més jove— que van venir a passar els estius as Grau durant una bona partida d'anys (uns cinc o sis). Li demanaven la tèquina de puntes a en Marcial i anaven a col·locar una tenda a la punta de Fra Bernat. En aquesta tenda hi muntaven un campament per fer-hi gairebé un mes sencer.

A cala Vellana es van trobar les restes del relicte d'un vaixell antic (sembla que

era romà) que duia bastants lingots de plom, molt possiblement com a llast. Hi va haver una temporada en què venien submarinistes des de Maó per endur-se'l, fins que va ser catalogat i es va dur a terme una exploració com cal per en Ramón Tejedor (e.g.s.), totalment controlada, amb el seu grup de submarinistes. Van col·locar una plataforma surant i es van emprar xuccladors. I un altre fet històric d'aquest estil va ser la troballa d'un lingot de plata a la banda fora de l'illa d'en Colom mentre es practicava la pesca submarina. A partir d'aquell



Grup de fillets en una imatge per al record

fet, van ser molts els que hi van fer sotes amb la idea de descobrir la seva posició, però no van treure res més. L'havia trobat un plater i l'havia fet analitzar, comprovant que el material contenia un 99 % de plata. Sembla que aquest lingot al final va anar a parar a l'ajuntament de Maó, lliurat per l'antic urbanitzador de Shangri-la, Federmann (açò ens ho han contat i repetim amb totes les reserves). Pesava uns tretze quilos i tenia la forma d'una barreta de torró. Avui són uns quants els veïns que encara se'n recorden perquè el van tenir uns moments a les mans. Temps després, i per converses mantingudes amb altres interessats amb el tema dels naufragis a Menorca, sembla que fa uns quants segles n'hi va haver un d'un vaixell que anava carregat amb bastanta quantitat d'or i plata per aquest contorn, tot i que el localitzen més a prop de sa Mesquida.

El que sí que és cert és que cap a l'any 1962 uns pescadors van trobar surant a la mar un cos humà que tenia els extrems de les seves extremitats sense carn, la boca sense llavis i les conques sense ulls, el que vol a dir que feia ja temps que estava a la mar i havia començat a ser devorat. Anava vestit amb roba que donava a entendre que era militar i mes concretament, aviador. Segons testimonis, aquell era el matí d'un dia gris, ennuvolat de la primera meitat del anys seixanta. Una vegada fermat, el van dur a remolc fins al llenegall des Pontet i el van deixar allà a disposició de les autoritats. Tota la nit va estar el cos en aquell punt i els cans de l'entorn grinyolaven i bé uns quants els veïns tampoc no van poder dormir. Durant dos dies va continuar allà on tota la gent se'l mirava i de tant en tant arribava qualche funcionari, del jutjat o Marina, per veure'l i prendre notes. I açò durant dos dies amb el cos allà exposat. Per fi va arribar un cotxe de l'estació naval de Maó, uns mariners el van agafar i se'l van endur. Mes endavant es va afirmar que es tractava del cos d'un aviador. El fet és que també es va xerrar molt de la possibilitat que l'haguessin llençat des d'un avió, però mai es van aclarir públicament quins podien ser els fets que havien dut aquell mort fins as Grau.

També és conegut el fet que en els anys seixanta es va embarrancar un catxalot d'uns quatre-cents o cinc-cents quilos a una de les platgetes de la Solitària,

en el pas de l'illa. No fa cap falta dir que el fet va ser una festa grossa per la gent des Grau, perquè tothom hi va anar a veure'l. En Paco, el fill gran d'en José María Buenaventura, que també estiuejava a una de les casetes amb la seva família, s'hi va presentar amb un fusell Mauser i, una vegada advertit el personal amb un "deixau-me tot sol! Deixau-me tot sol!" li va pigat tres tirs. En sentir-se ferit, l'animal es va desembarrancar tot sol i va partir cap a l'arenal d'en Moro, on va acabar un altre vegada avarat de nou. En Joan Pou recorda aquells fets: "Jo havia passat moments abans amb mon pare i havia escoltat les bufades que feia, però havien continuant endavant. A l'endemà, en Llorenç Xenxu va anar-hi i, sense pensar-s'ho dues vegades, va agafar un cap, el va lligar i el va remolcar cap aquí. L'animal no era mort encara i més d'una vegada li va donar una bona estirada de manera que s'enduia la barca cap a fora. Quan va poder arribar aquí, as Pontet, amb una partida d'homes el van començar a estirar fins que el van deixar mig en terra, mig dins de la mar, al llenegall. Tothom se'l mirava entusiasmat i al mateix temps, embadalit. I així un matí, un capvespre, un dia i un altre... fins que, al cap d'una setmana, allò podia i no hi havia qui s'hi atraqués. Fins que va arribar un moment que uns quants veïns li van començar a dir: «Joan, hauríem de fer coses...» Fins que el van arribar a convèncer-lo. El van lligar de nou i, a remolc, el van treure de la cala i, a l'ample, el van amollar perquè la corrent se l'endugués cap a fora."

Amb una barca de nom Amanecer, que era propietat d'en Carretero de Catissa, en Jaume Senyalet va calar davant na Macaret els seus ormejos on es va agafar un peix espasa de bona mida. A l'endemà no va poder anar-hi, perquè havia passat tota la nit fent feina al forn i ho va fer en el seu lloc en Joan Alegre, qui va ajudar en Sito Mesquida a llevar i el van dur as Grau. En Sito recorda que quan el va pujar aquell peix ja era mort, però feia molt poc temps. Amb el seu company el van embarcar i el van dur a vendre a en Capella. "No va ser mal de treure, perquè érem dos de grossos per fer-ho." Recorda que no feia gaire pes quan llevaven. "Va pesar 72 quilos", ens diu en Jaume Senyalet. Van fer-se una foto, i en Sito encara guarda l'espasa com a record. També han agafat uns quants bocamolles, una espècie d'esqual (tauró) inofensiu però de bona mida. Precisament en Sito estava una vegada, un 13 de febrer farà uns vint anys, per cala en Cavaller tornant de pescar calamars, quan de cop li va entrar de nord un cap de fibló. "Hi havia de tot: trons, vent, llamps, aigua... La barca anava cap allà on volia i ho vaig haver d'aguantar fins arribar a en Rastinyós, a l'illa d'en Colom. Al principi em semblava que anava directament de cap a les penyes i que no en sortiria. Quan vaig arribar as Grau vaig fondejar davant cala en Vidrier i vaig continuar per terra. Ho vaig fer a dues fosques, ja acabava quasi la prima. Més o manco les sis del fosquet, que el mes de febrer és fosc. El dia següent hi vaig tornar. La barca estava plena d'aigua amb la particularitat que quan vaig anar a moure el timó es va rompre. No sé com va passar, perquè si s'hagués amollat en mig de la mar, no hauria pogut arribar."

A la darrera dels anys seixanta es van acabar de construir els magatzems que hi ha a la vorera de la mar i es van donar en concessió als professionals per un període de trenta anys. Almanco, des de llavors, han patit els efectes de tres temporals de llevant. El moll construït a la vegada va servir també perquè es duguessin a terme segons quins actes de les festes de Sant Jaume de cada any. Una de les activitats festives, precisament, era tirar quatre coets i uns altres focs artificials. Hi va haver un any, en farà devers una vintena, que un dels coets no va explotar quan tocava i va anar a parar a la mar. El fet és que va quedar davall d'una de les barques

que es trobaven en aquells moments amarrades i, poc després, va explotar amb la conseqüència de fer un bon forat al pla del casc d'una d'aquelles, en què va obrir una via d'aigua que va fer que se n'anés cap al fons. I des de llavors ja no se n'han tirat més, de coets.

En Llorenç Pons Coll, en "Xenxu", va tenir tres fills, en Llorenç (el més gran), en Joan i n'Annita (la filla). Va ser protagonista de moltes anècdotes, més que res pel seu caràcter. Era un home molt apreciat per tothom. Damunt d'aquest personatge es conta que va ser l'autor de la caiguda de la darrera barrera que hi havia al camí per arribar fins as Grau. "En Llorenç era molt de dretes i era l'època que els partidaris d'en Franco, per dir-ho de qualque manera, dominaven (els anys cinquanta). Hi havia qualque barrera del camí que es tancava fins que mica en mica els senyors o els pagesos, a la vista del tràfic que anava creixent, van optar per deixar-les obertes, o tancades simplement amb el ferro de dalt. Però n'hi va haver un que va tancar-la amb pany i forrellat. I bona la va fer! En Xenxu, quan va arribar i coneixent l'existència d'una llei que sembla que deia que ningú podia tancar el pas d'un camí a dins del seu terreny si aquest era el que conduïa a la propietat d'un altre. I fet que ell era propietari de la seva caseta, amb un Ford que tenia, que era com un tanc, va donar-li marxa i se'n va endur la barrera per davant. Per cert que mai més va tornar a ser tancada."

En Joan era el més de la broma dels germans. Pou: "Record que quan anavem a calar procuravem no col·locar els nostres ormejos damunt dels d'un altre que hagués calat primer. Mon pare era un bon pescador de sírvies i jo em vaig entretenir a fer una solta per agafar sírvies i després la vam anar a calar amb la barca d'en Joan Xenxu. Aquell home tenia un llaüt de vint-i-quatre pams i amb ell vam partir i quan vam arribar al lloc desitjat li vaig mostrar on calàvem i com ho fèiem. Havíem anat a l'illa d'en Colom, a una entradeta de la cara sud que es diu es Macaret. Ell calava i jo manejava els remes per donar-li la corba necessària per la solta, a fi que ell ho pogués veure. I un moment donat, mirant a l'aigua vaig cridar: «Me cago en dena!» Ell, mentre me mirava sorprès, em va demanar que em passava. Li vaig contestar que havia trobat unes altres xarxes calades allà mateix. Jo estava preocupat, perquè la solta és molt feixuga i si arribava abans que noltros l'altre pescador, no podria treure les seves. Així que li vaig dir que tornariem enrere la feina feta, trauríem l'ormeig i aniríem a calar a una altra banda. «Què vol dir açò!», em va contestar. «Que no és un lloc bo?», em va demanar. Li vaig contestar afirmativament. «Idò, que no hagués calat per davall», em va contestar. I no va haver-hi manera de fer-lo tornar enrere."

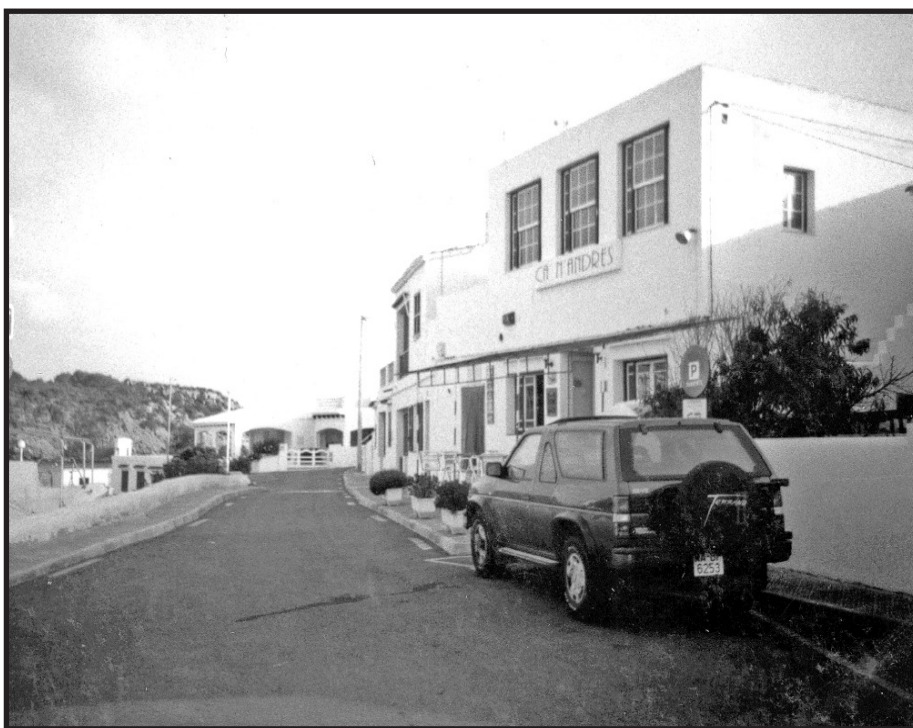
En Joan "Xenxu", molt de la broma i també pescador, els veïns d'avui el recorden una de les vegades que es va celebrar la festa del patró, en què amb uns quants homes més es van disfressar de majorettes. Sempre es feia qualque animada amb aquest aspecte i ell era molt participatiu. Molts d'ells ho lamenten amb un: "Son temps que ja no tornaran mai més."

En Joan Pou se'n recorda també d'una altra anècdota en què hi havia un mecànic que feia feina de bijuter, en Joan Melià, que vivia as Grau. "Record que era un home amb molt de geni que tenia un llaütet que es deia Leo, que emprava per trescar i anar a pescar. Mon pare duia remes i vela i en aquells anys no eren molts precisament els que podien gaudir d'un motor. Els motors no eren perfectes i per aquest motiu no podies anar gaire enfora si no tenies remes i veles. Aquell home se'n va anar a pescar i quan va ser l'hora d'engegar el motor no n'hi havia. I nyaca-nyaca i allò que no arrencava de cap de les maneres, fins que, en un moment donat, em-

prenyat, es va aixecar, va agafar la maneta i la va tirar a la mar.”

Un fet curiós que recorda na Cati Buenaventura és que anava amb als seus pares i germans a nedar a l'illa d'en Colom, a l'arenal d'en Moro. Ho tenien per costum i solia acompanyar-los na Magdalena Petrus (na “Magdalenita”). Eren els anys seixanta. Hi havia molt de contraban a Menorca i aquella zona era una de les propícies per dur-ho a terme, junt amb les de la costa sud. Per aquest motiu recorda que una parella de la Guàrdia Civil era destacada a la colònia i molts de vespres es quedaven a dormir dins d'una de les cotxeries. Era quan vivien a la caseta de mestre Jaume. Com ella era petita, la parella solia dir-li quan entraven: “Venimos a llevarnos a tu padre.” Idò, na Cati recorda que una de les vegades que van anar a l'arenal d'en Moro, ella i na Magdalenita van pujar fins a la part de dalt (era un temps en què hi havia molta més arena i aquesta arribava quasi a dalt). Des d'allà els agradava deixar-se caure per la pendent com si fos un “tobogan.” Però aquella vegada, na Cati va veure qualche cosa estranya i era una escletxa o forat a l'arena del pendent. Va entrar-hi una mica i es va trobar amb una cova molt ben resguardada de curiosos i vigilants plena de cartons de tabac roig de contraban Chesterfield. Quan ho va veure va sortir ràpidament, retgirada pel seu descobriment i van decidir no dir res per si de cas.

I en Mente Olives se'n recorda d'una anècdota viscuda fa uns quatre anys. Es trobava nedant a cala en Calders, un lloc que els pescadors professionals coneixen més com a Pou d'en Calders pel fet que a dalt del seu coster de llevant s'hi troba un pou. “Jo em trobava allà quan vaig veure una gran llanxa de dos motors que s'atracava molt de veres. Devers 15 metres de llargària devia tenir. En poc temps vaig veure que quedava amb la proa mirant cap a dalt. Tot d'una vaig entendre que aquella barca se n'anava cap el fons. Amb la meva barca vaig anar cap allà ràpidament i vaig embarcar una àvia d'uns setanta anys, una mare amb un al·lot petit (d'uns set o vuit mesos), un altre al·lot que s'havia fet mal a l'esquena quan la barca va pigar baix. Ells i jo, que ja érem cinc dins una



Rio. D'allà els vaig dur a na Macaret. Eren uns catalans que tenien allà un xalet i feia uns set o vuit anys que venien. La llanxa s'havia xapat fortament i se'n va anar al fons en un no-res. Al cap d'un temps i amb els temporals, els trossos van anar apareixent a cala en Calders.”

L'illa d'en Colom

A la banda de llevant des Grau es troba l'illa anomenada d'en Colom. Actualment protegida per Medi Ambient perquè forma part del Parc de l'Albufera des Grau, es tracta d'un lloc singular on crien diverses espècies d'aus i que ha tingut la seva història a més de les seves particularitats. Dins d'aquestes, s'ha de dir que té, o ha tingut, el seu propi lloc a la part baixa de ponent, on vivien els seus pagesos i hi feien estances els senyors. Una gran part d'ella s'ha tornat avui dia totalment intransitable pel fet que hi ha crescut extraordinàriament la vegetació silvestre i ha recobrat les seves condicions naturals.

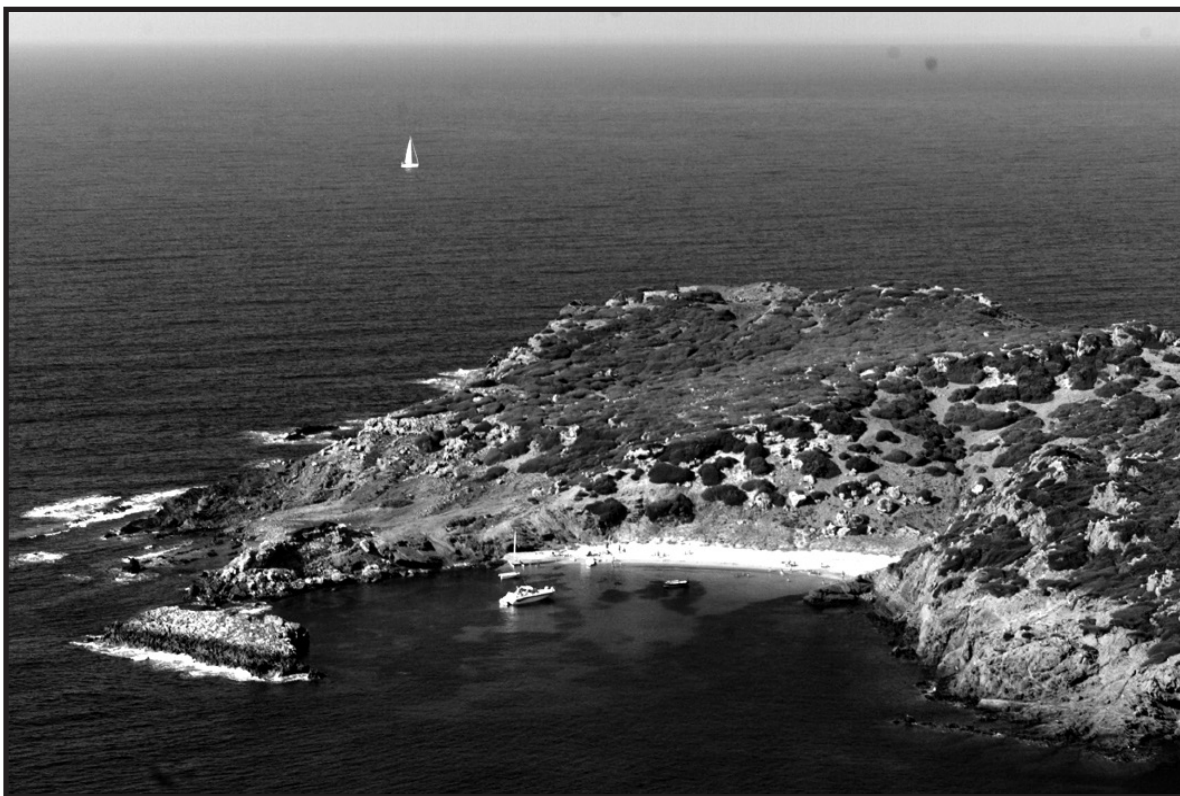


Preciosa vista aèria de l'illa d'en Colom, un lloc històric emblemàtic que favoreix una zona de fondeig

Situada a l'est des Grau, és la més gran de totes les que envolten Menorca. Té una superfície de 59 ha i un recorregut de 12 km de litoral. Presenta una orografia clarament sinuosa. S'hi han trobat evidències (Maria Lluïsa Serra) de l'existència en temps passats d'una basílica paleocristiana i la indicació física mitjançant un monòlit que hi ha hagut un cementiri o, almanco, que hi ha estat enterrats en una època determinada éssers humans, en ser constituït el 1787 un llatzeret, depenent del que hi havia a Maó —situat a la petita illa de sa Quarantena—, així com una mina abandonada.

En el lloc es conreaven diversos productes d'horta i hi havia figueres. La seva fauna consistia majoritàriament en conills i eriçons morescs. En l'actualitat hi ha en grans quantitats les gavines camagrogues (*Larus cachinnans*). Potser el seu aspecte més important en general sigui el botànic, ja que trobem la major extensió de l'endèmica *Daphne rodriguezii* que, a més, forma una associació vegetal especial, l'Aro-Pillyreetum. També hi trobem la sargantana balear (*Podarcis lilfordi brauni*).

L'illa pertany a la coneguda família Roca, amb branques familiars a Ciutadella i Maó. El primer propietari, el senyor Antoni Roca Vares va comprar l'illa l'any 1904, que hi va posar un pagès per conrear la terra. Va tenir dos fill i dues filles, un d'ells va ser el conegut i estimat metge que va exercir a Maó Antoni Roca; un altre va fixar la seva residència a Barcelona; una de les filles, a Ciutadella, i l'altra, a França.



Vista de l'arenal d'en Moro, d'arena daurada i acusada pendent

La branca familiar que sol emprar-la més des de fa ja molts d'anys és la francesa (encara que al principi va ser la maonesa), que cada estiu sol venir a passar-hi uns quants dies de descans, emprant com allotjament les construccions que hi ha de l'antic lloc.

Al seu voltant, aquest illot té uns quants macars, dues platges i les restes d'un moll de càrrega, l'anomenat moll dels Francesos, no per la branca familiar propietària esmentada i ja arrelada al país veí, sinó per haver estat construït per poder carregar a bord d'un vaixell el producte obtingut a la mina que hi va haver un temps a l'illa pels empleats d'una companyia francesa. Segons els informes que hi ha, aquesta mina, que va ser anomenada la Renovada, no va arribar a donar mai cap rendiment prou interessant i per aquesta raó prest va ser abandonada. La seva boca es troba en el penyal de la façana sud, més o manco, al través dels esculls del Bou i sa Vaca, visible perfectament a l'enfilació d'aquests. El mineral era carregat en una embarcació que la transportava fins al port de Maó, on era guardat temporalment a un magatzem del Moll de Ponent fins que, quan n'hi havia prou, un vaixell que venia expressament se l'enduia cap a un port del sud de França.

Una altra de les seves etapes històriques va ser quan, durant un temps, l'illa va fer el paper de llatzeret pel motiu que l'any 1785, una vegada Espanya i la Regència Argelina van restablir les seves relacions, van arribar a ser rescatats nombrosos presoners espanyols que en aquelles terres africanes s'hi trobaven presos. Van ser embarcats a l'embarcació del tipus urca anomenada Real Redemptora, al bergantí Monte Carmelo i al xabec La Soledad, amb les quals van arribar al port d'Alacant, on no van poder desembarcar perquè la seva procedència era d'un país brut, afectat per la pesta, de manera que els seus corresponents patrons o capitans van rebre ordres de posar rumb a Menorca per ser internats al llatzeret del port de Maó que hi

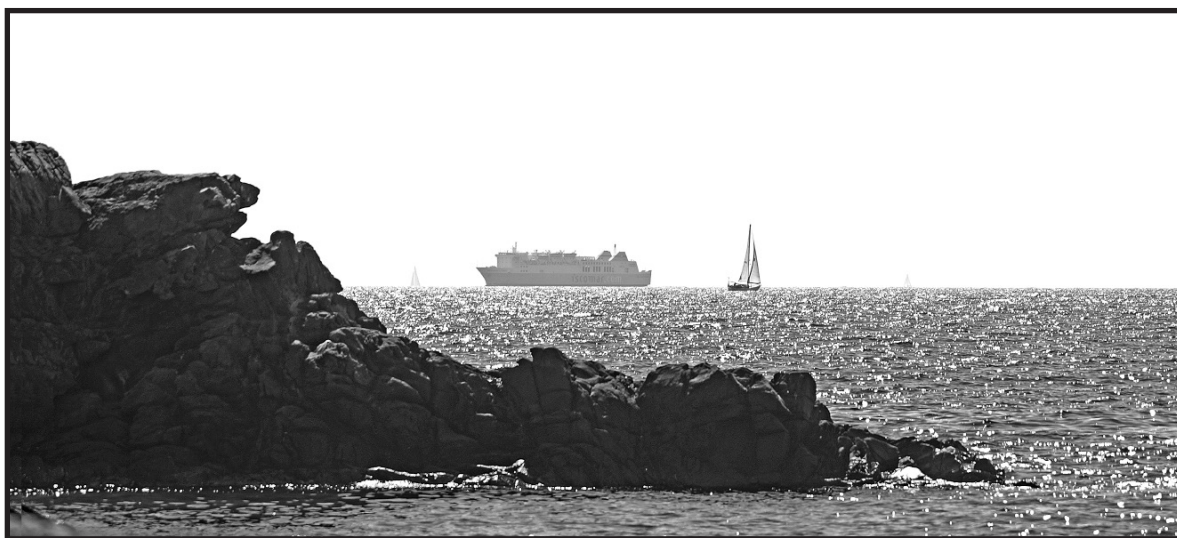
havia a la petita illa de sa Quarantena. La història va ser, més o manco, la següent:

Un maonès anomenat Bartolomé Escudero va néixer el 29 de març de 1741. Era fill d'un mallorquí de nom Andrés Escudero i de Rosa Guañi. Aficionat des de molt petit al món de la mar, va estudiar per ser marí i molt prest va fer pràctiques, va començar a fer transports de gra entre ports espanyols i argelins. Durant aquest temps va establir una molt bona amistat amb el micalhadgi del dey (el ministre de Marina) d'aquell país africà, Sidi Assan.

L'any 1782, després de la rendició del castell de Sant Felip i trobant-se Espanya en guerra amb la regència argelina, n'Escudero va sol·licitar un passavant napolità per poder continuar amb la seva feina comercial i perquè no hi hagués problemes de banderes i va demanar seguidament al seu amic la concessió d'un passaport argelí. Curiosament, una vegada es va trobar davant d'ell, el mateix Sidi Assan el va declarar esclau pel fet de trobar-se sense papers ni despatxos que l'avalessin. Contrariat i possiblement dolgut, sense pensar-s'ho dues vegades, en Bartolomé Escudero li va oferir un dels seus turmells perquè ell, qui havia estat fins llavors el seu amic, personalment, li col·loqués el grilló corresponent. Aquell se'l va mirar somrient i li va demanar perquè havia tornat si es trobaven en guerra. Ell li va contestar que havia arribat a terra amb la intenció de demanar-li un passaport que li evités precisament convertir-lo en esclau. El seu amic el va mirà fixament i li va anunciar que, mentre ell continués sent el ministre i visqués, mai li faltaria un passaport argelí per desenvolupar-se per aquelles costes.

I així van succeir els fets. Una vegada perfectament documentat, n'Escudero va comprar una pollacra que l'armada argelina havia apressat poc temps abans, la va carregar de farina i ordi, la va registrar amb pavelló de la Regència Argelina amb matrícula de Jerusalem, per no tenir més problemes, i salpà cap al port de Palma, on hi havia el capità general de l'illa de Menorca, el comte de Cifuentes, qui li va oferir el canvi de bandera de registre per l'espanyola, fet que n'Escudero va acceptar tot d'una.

Una vegada tornat a Maó va rebre l'encàrrec d'anar a l'Àfrica per negociar una pau entre Espanya i aquelles regències aprofitant l'amistat que l'unia amb en Sidi Assan. El dey es va negar d'entrada, pel que n'Escudero va tornar a Maó decebut amb els resultats obtinguts, els quals va notificar al comte de Cifuentes. Aquest va fer escriure uns altres plecs en què millorava les seves condicions, confiant que



Mentre uns se'n van, els altres venen. Es Grau i l'illa d'en Colom es troben a una zona de pas freqüent

aquesta vegada sí que es podria aconseguir qualche cosa positiva, però no, tampoc hi va haver sort, així que va tornar a posar proa cap al port de Maó.

Una altra vegada davant del comte, va rebre la notícia de la intenció del noble, com a premi pels seus esforços amb la finalitat d'aconseguir la pau, de proposar a la Corona espanyola que n'Escudero fos anomenat capità marítim del port de Maó, un fet que va rebutjar perquè considerava que en agafar aquest càrrec ja no podria fer res més per aconseguir la pau desitjada. I així, Madrid va redactar una nova proposta de pau amb l'assessorament del comte de Floridablanca i n'Escudero va tornar a embarcar i marxar amb el nou document cap a l'Àfrica. Aquesta vegada sí que va trobar molt bones disposicions i, ell, ple de satisfacció, va proposar una mena d'ajuda al dey amb les seves hostilitats amb altres països. Aquella proposta quasi li costa el cap! Tot d'una va ser convidat a marxar del país abans de deu hores, ja que passat aquell termini la seva vida no tindria ja cap preu. De tot el que havia passat, n'Escudero va voler informar el seu amic Assan abans d'abandonar aquelles aigües, sense passaport, sense permisos i sense cap possibilitat de continuar amb el tràfic comercial pel qual havia estat fins llavors autoritzat, l'únic que hi havia a aquesta zona de la Mediterrània.

Passat un temps, n'Escudero va llogar un vaixell suec i, un poc més endavant, un altre de britànic, amb els quals es va arriscar a navegar fins al port de Bonne. No va estar molt de temps el seu amic en saber de la seva tornada a les costes argelines. El va localitzar i li va dir que era un bon moment per intentar reprendre les converses de pau amb el dey i que convindria que el comte ho sapigués. Aquest ho va comunicar sense pèrdua de temps a Madrid i, des del Govern, es va donar ordre de recollir al port de Cartagena al cap de l'Esquadra José Mazarredo per dur a terme les conversacions oficials i que, al mateix temps, s'abonés a en Bartolomé Escudero l'import de les despeses i dispendis fets fins llavors amb la intenció d'aconseguir la pau tan volguda. L'honrat marí maonès tan sols va voler rebre 3.000 reials, import del seu desplaçament fins a Cartagena per recollir al representant del Govern.

Una vegada allà van ser enllestides dues naus de línia, dues fragates i un bergantí de guerra, van creuar la mar fins a Alger i, en tres dies, les converses van ser



La platgeta des Tamarells, una de les dues que es troben a l'illa d'en Colom. L'arena és blanca

enllestides positivament. La desitjada pau va ser un fet des de llavors.

El següent pas va ser treure els esclaus espanyols que hi havia a les presons per poder-los dur fins a Espanya. Gràcies a l'ajut del cònsol general espanyol Manuel de las Heras ho va poder aconseguir. N'Escudero va arribar a l'Àfrica amb un vaixell que havia llogat. Una vegada allà, va comprar un altre tipus d'embarcació, una urca que li va costar 6.000 duros i que el cònsol va demanar que fos després donada a l'Estat espanyol. N'Escudero va accedir a aquesta sol·licitud tot i perdre una bona quantitat de doblers, perquè el vaixell valia més del que ell n'havia pagat i, a canvi, va ser nomenat capità del buc.

Per aquella època es trobava estesa a l'Algèria la pesta i, en conseqüència, era "zona bruta", però aquest fet no va ser obstacle per embarcar-s'hi i en uns altres dos bucs més (un bergantí i un xabec, els quals eren de la seva propietat) van salpar cap a Alacant d'on van ser comminats a navegar fins a Maó, perquè la seva procedència era un port brut i necessitaven ser esporgats segons les normes sanitàries de l'època.

La Real Redemptora (que era el nom de l'urca) va arribar a Maó el 3 d'abril de 1897 comandada pel capità Bartolomé Escudero. I duia a bord 268 esclaus. El bergantí anava comandat pel patró Andreu Escudero i el xabec per n'Antoni Socias. Aquests dos van arribar el dia 7 i, entre els dos, duien a bord 90 esclaus més. Durant el viatge des que van deixar l'Alger havien mort 18 malalts de pesta. La curiositat estrebava en què els homes transportats no es consideraven en aquells moments com a passatgers, sinó més bé, esclaus o simplement càrrega, sent la manera en què van ser registrats en els llibres oficials. I com l'illa de sa Quarantena de Maó no tenia cabuda per a tanta gent, la direcció sanitària marítima va prendre la decisió de fer navegar els tres vaixells fins a l'illa d'en Colom a fi de convertir-la en un llatzeret provisional, operació que va finalitzar el 13 d'abril, una vegada desembarcat el personal i els efectes dels tres vaixells.

El llatzeret va ser constituït amb nou dependències per entre quinze i trenta persones cadascuna (pels que es trobaven bé de salut), una caseta pel capellà que anava a bord de l'urca, el capità d'aquesta i un cadet. Una altra va ser habilitada per a les dones. Van aprofitar una casa d'obra que ja hi havia per allotjar el metge, el cirurgià i el apotecari, personal proporcionat pel comte de Cifuentes i la Junta de Sanitat de Maó. Una altra casa va ser esmitjada per posar-hi els fumigadors i l'hospital de malalties molt comunes, un altra per pacients amb febres d'origen conegut, un altra per posar la roba a orejar, un altra casa de llenya seria per als facultatius d'urgències, casa per als fossers, un cementiri, una casa per als guardes i, a més, pous per poder tenir aigua.

A la banda de terra es va ordenar que l'exèrcit posés una guàrdia permanent i nombrosa a fi que cap del internats pogués arribar a terra ferma, a base de membres d'artilleria, dragons i infanteria, així com uns quants paisans posats a les ordres d'un diputat de la Salut.

A tots els que no havien patit cap tipus de malaltia se'ls va concedir l'anomenada "lliure pràctica" (permís per anar a terra i conviure amb la resta de la població) el dia 11 de juny. A la resta, que també es trobaven bé, el 4 d'agost següent. El capità Escudero i tots els altres patrons i tripulants havien estat 97 dies exposats al perill més gran de contagi de la malaltia. Però no va passar res més, perquè se sap que durant el temps en què va funcionar aquest llatzeret tan sols hi van morir dues persones, una de tuberculosi i l'altre de pesta bubònica. Eren dos homes que ja havien

arribat molt greus i van morir poques hores després d'haver desembarcat. Van ser enterrats allà mateix. (Açò és el que s'havia trobat en les diferents fonts consultades. A la làpida del monòlit n'anomena tres, dos per malaltia i un altre, un soldat de la guàrdia, assassinat per un company.)

Es diu que tots els internats van quedar tan agraïts a la recuperació rebuda damunt l'illa que la van batiar com "l'illa de la salut".

El fet que l'illa de sa Quarantena fos tan petita i que s'hagués hagut d'emprar la d'en Colom, a la vegada de l'increment de les malalties contagioses, va fer que el rei espanyol Carles III, amb el suggeriment del comte de Floridablanca, manés la construcció del llatzeret del port de Maó, que va arribar a ser un dels centres sanitaris marítims més importants de l'època.

N'Escudero va ser reclamat a Cartagena a fi de que lliurés a l'Armada l'urca, en què tornava a repetir una vegada més els seus nobles serveis a l'Estat a costa dels seus propis interessos. Com a agraïment va ser nomenat alferes de fragata de

la Reial Armada espanyola, amb el sou que li pertocava segons la graduació i amb el dret reconegut de poder tornar a comerciar com ho havia fet abans. Més endavant va ser nomenat vicecònsol espanyol a Bonne, un càrrec que va desenvolupar sense cap compensació econòmica durant bastants anys, en què va haver de satisfer, a més, de la seva butxaca, el material administratiu i els sous dels empleats necessaris que el despatx ocasionava.

I va arribar el moment que el pes del anys i els sofriments van començar-li a passar comptes i, malalt, va tornar definitivament a Maó, on va continuar dedicant-se als seus negocis com a armador i com a comerciant. L'any 1804 vaixells britànics van apressar tres vaixells seus, cadascun d'aquests, comandat per un fill. El 28 de novembre de 1805, el seu cos li deia que ja n'hi havia prou i se n'anava cap a l'altre



Vista de l'estat del monolit i l'originalitat de la seva construcció

món.

Com a record visible i permanent d'aquella etapa històrica hi resta a l'illa d'en Colom un monòlit curiosament construït amb macs, ciment i arena (antigament rematat a dalt per una Creu) que incorpora una placa de marbre on es recorden els que van ser enterrats allà mateix. L'accés fins allà és complicat perquè hi ha crescut la vegetació fins al punt que quasi el té ofegat, al temps que impedeix veure l'acotament exacte de la zona del cementiri. El fet, però, més lamentable, és que un llegat històric com aquest, en què, com sembla, hi reposen davall del monòlit, o en qualsevol altre punt de l'illa, els cossos de tres homes, estigui a punt de caure i desaparèixer a causa de la seva especial forma de construcció (que mai tornaria a ser la mateixa), per falta d'atenció i conservació.

Es diu que el va fer construir el primer propietari, Antoni Roca, per perpetuar aquells fets històrics. Tant és qui va ser l'autor, però es va construir. El fet és que rememora una etapa de la història de l'illa de Menorca i que, com altres monuments alçats per fills d'aquesta terra, han de ser conservats i protegits per deixar-los en condicions per a les generacions que vindran.

Per açò, sigui el Consell Insular de Menorca (com a principal organisme que ha de vetllar pel llegat històric de l'illa), l'Ajuntament a través de la Regidoria de Cultura (és dins el seu terme) o el mateix consorci que regula i administra el Parc de l'Albufera des Grau, cap de Favàritx i l'illa d'en Colom (que dicta les normes de tot allò que es pot o no es pot fer), haurien de procedir sense més ni més a posar-se d'acord amb la propietat per a la seva reparació ara que no comporta una despesa important i abans que sigui massa tard i formi part dels elements de la història desapareguda de l'illa per motius de desídia administrativa. També és necessari eixernir l'únic caminet per arribar-hi actualment (de poc més de mig metre d'amplada i



El monolit que recorda l'enterrament de tres homes a l'illa

vorejat a la seva banda esquerra per un sembrat de cactus que han estès els seus braços damunt de la zona dels vianants, per fer-ho més complicat), per tornar a fer-lo transitable i, si és necessari perquè la direcció del Parc ho estima més oportú, delimitar amb el sistema més convenient l'accés a la resta de la muntanya per a la seva protecció natural o intimitat dels seus propietaris.

El monòlit incorpora una làpida de marbre on s'explica un poc la història dels fets, encara que en la seva situació actual resulti impossible llegir res per culpa de la vegetació que l'envolta i escanya, que punxa les cames i el cos de tothom que s'arrisca a anar fins allà per veure'l. El seu text és el següent (tal com apareix esculpit):

*“Devall d'aquesta terra suterrats
Jauan los ossos de los tres catius
Que despues de molts anys de ser esclaus
Per fi un dia foren redimits.
Per lo Rey espanyol Carlos Tercer
De cor noble, piadós y compassiu.
Alger fou altre temps son cativery
Y aquesta Illa l'esperat repòs.
A hon trobaren los tres sa sepultura
Complintse los designes del Senyor
De Doctors ells reberen assistencia
Y de Guardias Sanitaris y Morbers.
Aixis com de lo Pare Frà Xinxon
Qui prodich lis donà los Sagraments
En l'hora suprema que moriren
Pacientissims contrits y resignats
Puis l'Illa dels Coloms fou Lazareto
De moltissims esclaus atribulats
Q'à causa dels estragos de la Pesta
Vivian entre queixas i sospirs.
Y alguns d'ells acabaren sa existencia
De tanta de sufransa ja rendits.
Un dels catius qui etich morigué,
L'altra per la peste va finir,
Y víctima el tercer caigué une vetla
Per el punyal traidó d'un seu company.
¡¡Aixís la llibertat recuperaren
Los tres màrtirs esclaus qu'el mon deixaren!!
Joan Cabello, Artiller
Joseph Triador y
Andreu Perez, mariners.
Moriren dia 17 y 18 d'Abril
Y 27 de Juliol de 1787
Gloria gozin del Senyor.
Amen”*

Aquesta pedra en substitueix una altra d'anterior, molt possiblement envellida pel temps, perquè el material de suport devia de ser marès o pissarra. Aquesta ha



La làpida que podem veure en l'actualitat es de marbre. El monument està necessitat d'una intervenció

estat esculpida als tallers maonesos d'en Rafel Sirerol. També es podrà comprovar un detall curiós com ho és que anomenin a l'illa com "des Coloms" fet que, traduït al castellà, el seu significat seria molt diferent al que coneixem, o almanco, interpretam els menorquins.

Les platges de l'illa d'en Colom són l'arenal d'en Moro, d'arena molt daurada i escassa vegetació, i la des Tamarells, d'arena blanca molt estreta i envoltada del arbusts que li donen nom. Les platges són de lliure accés, però no ho és la resta de l'illa, que, com se ha mencionat, es troba protegida pel seu alt valor ecològic, a més de ser una residència privada.

Una altra activitat històrica que conten que hi va haver en el passat, va ser el de punt d'arribada del contraban, sobretot en temps de manca de tot tipus de gènere (que desgraciadament van ser molts). En barquetes es desembarcaven els paquets i eren amagats en diferents caus que només coneixien els que es dedicaven a aquesta activitat. Ells feien la vida normal, anaven a pescar serrans amb les seves barquetes i, quan arribava el moment que consideraven més oportú, anaven al cau, treien el que els interessava i ho duïen a terra per distribuir-ho als clients o mediadors encarregats de distribuir-ho.

El Jaume Senyalet se'n recorda que en Toni Orfila (en "Pic"), un concho d'en Pau, l'home de na Juanita Alemany, tenia feta una gàbia o, més ben dit, un tancat per caçar conills. La tenia oberta durant el dia i un moment donat, al fosquet quan hi havia els que s'haguessin de menester, tancava la porta del recinte i ja no podien fugir. Llavors els agafaven, els mataven i els cuinaven: "Una vegada, i amb un temporal fort, un nebot d'ell, en Mevis, va quedar aïllat a l'illa i no podia tornar. No tenia ni menjar, ni foc, ni res de res. Me'n record que ens va contar que es va haver de menjar una gallina crua, perquè tampoc hi podíem anar noltros des de terra a

ajudar-lo. Els mitjans d'abans no eren els mateixos d'ara.”

Na Joana recorda que a l'illa, que ella sàpiga, hi ha hagut cabretes, conills i gallines. Però hi ha hagut també vaques, que solien atracar-se a la platja, i un ase per les feines del camp. Tot aquest bestiar era dut travessant nedant per l'estret que hi ha entre la punta de Fra Bernat i ses Altines, de devora la platgeta des Tamarells. Els agafaven per les orelles i la cua i açò, sembla, els hi donava seguretat. Hi ha les restes d'una era, el que vol dir que s'hi semblava blat i a l'era es batia.

Una anècdota curiosa la va protagonitzar l'ase, que havia estat comprat al lloc de sa Torreta i és que, dues vegades, va travessar tot sol l'estret i va tornar a casa seva.

Fins aquí, una breu semblança de l'illa d'en Colom. El senyor Pons Roca, descendent del primer propietari per part de la filla establerta a Ciutadella, té redactada la història de l'illa i de la família, la qual es preveu que sortirà a la llum d'aquí a poc temps.



Quatre apunts de l'Albufera des Grau

Ens caldria remuntar fins alguns segles enrere per apropar-nos a la situació inicial de l'Albufera des Grau i el seu entorn, etapa en la qual aquest estava ocupat en una immensa part per aiguamolls, en algunes èpoques pestilents, i constituït en focus de malalties com el temible paludisme. El govern de l'Estat, conscient d'aquesta situació, no dubtaria a oferir aquesta zona, després de la divisió de parcel·les, als colons interessats a cultivar-les, veient-se aquests obligats, a canvi, a fer les feines necessàries per aconseguir la seva dessecació. Per açò obririen els canals de drenatge imprescindibles per donar curs a les aigües fins llavors estancades.

Generalment els aiguamolls costaners es van formar a causa de l'elevació que forma la mar amb els materials que va acumulant a la costa, de manera que va formant una part més elevada que la terra de l'interior, que és més baixa. En ella, l'aigua de la pluja o l'aigua procedent de les torrentades i conques, com també les sobrants de les fonts situades a l'àrea de la seva influència, es van acumulant. Tardor i hivern solen ser les estacions en les quals l'aigua s'acumula, descendint els nivells fins convertir qualques zones en pantanoses i pudents a l'estiu. Aquestes aigües, en arribar a tenir el nivell suficient, solen sortir a la mar de forma natural a través del que es coneix amb el nom de gola, formant-se aquesta a través de la zona en la qual la cota del sòl és més baixa. Precisament el paludisme seria la malaltia que dominaria habitualment en totes aquestes zones i, a causa d'açò, l'home va cercar els seus assentaments enfora d'ella. La pobresa regnant i les ganes de donar fi, amb la mesura possible, a aquests paratges faria que l'administració oferís



Vista aèria de l'Albufera des Grau, les platges i l'illa d'en Colom



Una esplèndida vista aèria de l'Albufera des Grau, l'espai natural de Menorca per excel·lència

el seu cultiu a canvi d'eliminar les contribucions als colons, perquè no tothom volia endinsar-se en tal empresa. Eren terres que rebien entrada d'aigua però no de sortida. Com que existia poca profunditat, les aigües s'escalfaven convertint-se en brou insalubre, propici a la proliferació de tot tipus d'insectes i microorganismes, bacteris i fongs, responsables directes de moltes malalties que arribarien a fer estralls. Precisament el mateix terreny apte per cultivar arròs, com es va arribar a realitzar en una part del prat de sa Boval Vella, ja que aquesta gramínia requereix sòls embassats i abundant aigua.

Actualment, aquestes zones del prat continuen inundant-se, tot i que la seva situació ha canviat moltíssim des dels seus orígens. Pertanyen a les finques sa Boval Vella i sa Boval Nova i s'inclouen dins dels límits del Parc Natural.

La defensa dels aiguamolls es troba actualment molt estesa i acceptada per la major part dels col·lectius ciutadans, malgrat que la seva conservació passa per la integració a l'entorn social al qual pertanyen. Perquè són els habitants de les poblacions on es troben els qui en primer lloc hauran de saber valorar i respectar per ells mateixos aquests importants ecosistemes.

L'Albufera des Grau està situada a 9 km de Maó, constitueix una llacuna litoral de gran interès per a la seva conservació i es tracta d'una de les principals àrees de valor ecològic de Menorca i també una de les més rellevants de l'arxipèlag balear, especialment per la seva avifauna. La seva recent història ha estat bastant moguda, potser la que ha tingut major eco a l'exterior, i gràcies a un important moviment popular s'ha aconseguit el grau de protecció del qual disposa actualment. Anteriorment era un espai habitual de caça i de pesca, no passant de ser una zona més de Menorca. Però el turisme la va descobrir i es va projectar convertir-la en una singular marina esportiva a la qual es volia donar una sortida a la mar apta per a tot

tipus d'embarcacions.

Amb aquestes intencions es van redactar pressupostos milionaris i es van iniciar unes obres que començaren a arrasar el seu entorn, venent-se parcel·les i donant peu a l'edificació d'habitatges unifamiliars sense estar ni tan sols construïdes les infraestructures. L'illa comptava amb un grup jove de naturalistes i ornitòlegs, el GOB que, sense haver-ho expressat de manera oberta, seguien el curs de les diverses aus, resta de la fauna i flora que es desenvolupava en aquell entorn realment incomparable. De fet, el millor aiguamoll de Menorca. I posaren el crit al cel. Mai no hi va haver millor decisió que la denúncia pública formulada per aquell grup de joves interessats per la naturalesa, per l'ecologia i per la seva illa. I un crit tampoc mai no va arribar a calar tan fons en el cor dels menorquins com va succeir llavors. La qüestió és que la incipient urbanització, que havia destrossat gran part de les finques de Llimpa i Santa Madrona amb l'obertura de vials, molts dels quals difícilment tornaran a recobrar la seva anterior fisonomia, arribà a ser frenada malgrat provocar-se alguns ecos internacionals intencionats per tal d'evitar-ho. A la fi, els diversos organismes oficials es van unir per expropiar els terrenys necessitats de major protecció, enderrocant les edificacions que podien perjudicar aquell entorn, excepte una destinada a convertir-se en el Centre d'Interpretació, unint-la amb unes altres dues zones confrontants considerades com ANEI (Àrea Natural d'Especial Interès), constituint juntament amb elles el parc actual.

La superfície d'aigües lliures és de 76 ha i entorn a la llacuna hi ha assentada una vegetació típicament forestal i arbustiva, i també hi ha terres de conreu. L'àrea costanera roman intacta. A l'oest hi ha una zona pantanosa coneguda com el prat; al sud, la projectada urbanització Shangri-la; a l'est, la colònia des Grau i la carretera que enllaça aquesta amb Maó i al nord-est, l'illa d'en Colom.

Com ja s'ha dit, l'Albufera es comunica amb la mar a través de sa Gola, que és



Un fosquet de plena tardor. És un dels moments més apropiats per poder observar les evolucions de les aus



Aus en una raconada de la llacuna

un canal que se sol mantenir obert de forma natural. Quan es produeix la sobrecàrrega, permet la sortida de l'aigua dolça cap al mar, essent també la via d'entrada de l'aigua procedent de la mar. No obstant, aquesta entrada de l'aigua de la mar és poc viable, ja que de vegades s'ha vist obstruït per acumulació de sediments a la mercè d'algun temporal, que és quan es produeixen les principals entrades. Quan açò ha succeït, el pas ha hagut de ser restituït mitjançant l'acció humana perquè mantenir l'oclusió del conducte facilitaria una eutrofització de la llacuna. L'única entrada natural de l'aigua de la mar es produeix quan tenen lloc les anomenades rissagues, que es produeixen en situacions climatològiques especials que donen lloc a plenamars en llocs de configuració costanera especial, com ho és el que ens ocupa.

El nivell de la columna d'aigua és molt variable. Els valors més alts s'aconsegueixen quan sa Gola està tancada i hi ha moltes pluges. En conseqüència, els valors més baixos tenen lloc a l'estació estiuenca, quan les pluges s'han aturat i hi ha molta evaporació.

L'Albufera té una forma estreta i allargada amb un perímetre irregular i retallat. La longitud màxima de les aigües lliures és de 1.750 m i si comptabilitzem les zones inundables del prat, situades a l'oest de la mateixa, podrien augmentar fins a 500 m més. L'amplària oscil·la entre els 150 i els 460 m. En el seu interior hi ha quatre illots principals (d'en Mel, des Pardals, d'en Petit i illot des Soldat o escull de Llimpa). N'hi ha uns altres quatre més petits que sobresurten escassament del nivell de les aigües, tot i que sempre estaran ocupats per les aus. Alhora, les aigües estan rodejades de pujols que s'elevan entre els 30 i els 65 m per damunt del nivell de la mar. D'aquesta manera, i resumint, la llacuna es troba enfonsada i perfectament encaixada entre petites elevacions.

Els terrenys de la conca de l'Albufera ocupen una àrea aproximada de 60 km². A la gènesi de l'Albufera hi ha participat de manera molt activa tota una sèrie de

torrents que han facilitat la seva tasca erosiva mitjançant un joc de falles. Es troba assentada damunt pissarra i marès del Carbonífer, tot i que a la platja aquesta formació està recoberta per potents dunes actuals, i tot el promontori situat enfront de l'illa d'en Colom està compost per dunes fòssils. Antigament aquestes dunes eren molt més extenses i arribaven fins a l'illa d'en Colom, on es conserven les restes a l'Arenal d'en Moro, però, com que són poc consistents, l'erosió marina els va reduint a poc a poc.

Pel sud, sobre el Carbonífer, arriben a l'Albufera les aigües del torrent de Na Bona (o des Rafal). A la part occidental trobem materials de genealogia molt diversa, havent-hi presents materials carbonífers de les tres fases del Trias i del juràssic, com també materials quaternaris pròxims a la llacuna. En aquesta zona és on es produeixen les aportacions més importants, sobretot pel torrent Modorro, més conegut actualment com "des Puntarró", que en terrenys de sa Boval Vella, abans del seu pas entre es Vernís i el Coster des Cards, s'uneix al de Tordonell (o des Peix), que s'inicia a 6 km de la llacuna, sobre materials juràssics i dolomítics, travessant calcàries i marès. El primer d'ells neix a la font de Santa Catalina, la qual l'arxiduc Lluís Salvador definia com "una abundante salida de agua", d'elevada duresa, que donava 72,6 litres per segon. La sobreexplotació a la qual es troben sotmesos els aqüífers de la conca han arribat gairebé a assecar-la, tot i que existeixi una sentència judicial que obliga a restituir la seva anterior situació.

Menorca està sotmesa a un tipus de clima molt ventós, amb vents dominants de tramuntana, de caràcter fred i sec, que determinen una forta evaporació. La direcció i velocitat mitjana dels vents dominants experimenten variacions anuals, com també la freqüència de vents de diferent velocitat màxima. El vent és un dels factors que afecta més els ambients aeris i aquàtics de l'illa. Un dels efectes més clars, sobre les aigües d'una certa extensió i profunditat, és l'evaporació i mescla vertical.



Una vista de les antigues instal·lacions dels pescadors amb la "pantena"







Aquest efecte es veu incrementat en els ecosistemes salobres com l'Albufera des Grau, ja que determinen la inestabilitat del gradient vertical de salinitat.

La llacuna presenta una cubeta de pendents suaus, tot i que ràpidament profunditza a la sonda de més d'un metre junt a la línia de costa, especialment en aquelles zones en què els cims rocosos presenten un pendent pronunciat, de manera que el litoral submergit és una continuació d'aquella morfologia, que ha desaparegut en part a causa de l'acumulació de sediments. La profunditat màxima no supera els 3 metres i la mitjana és d'1,37. La línia de costa és bastant irregular i presenta una cala de 0,6 km de profunditat al sud-est (Canaló de Llimpa) i nombroses caletes més obertes i de menor importància a la resta. En aquests llocs és on apareixen nuclis de vegetació halòfila que permet la nidificació d'aus aquàtiques. A la zona més occidental de la llacuna trobem quatre illots de 2, 7, 11 i 14 metres d'alçària, un dels quals frena especialment l'avançament dels sediments, deixant enrere una llengua més profunda.

La llacuna es divideix en dues unitats molt clares. El sector oriental, que se situa majoritàriament dins del parc, està constituït per terrenys impermeables d'origen carbonífer. Com a conseqüència, els torrents que estan situats aquí són clarament torrencials, alimentant-se únicament per les escorrenties superficials, essent de caràcter temporal. El més important és el de na Bona (o des Rafal). En el sector occidental de la conca, situat majoritàriament fora dels límits del Parc, però parcialment dins de l'ANEI Me-7, s'hi troben terrenys del Tries, alguns dels quals són permeables del juràssic, on hi ha l'aqüífer de l'Albaida. Els torrents que neixen en aquesta zona drenen cap a l'Albufera i són la seva font principal d'aportació d'aigua dolça. Molts d'ells tenen caràcter torrencial però la font de Santa Catalina, situada a l'aqüífer Muschelkak, fluïa durant tot l'any, la qual cosa constituïa l'aportació d'aigua dolça corrent a part de la conca. No obstant, en el transcurs dels anys vuitanta, la font va deixar de rajar a causa de la sobreexplotació que patia, obertura indiscriminada de pous i instal·lació de bombes, que esgotaren l'aqüífer i la sequera.

La llacuna en si és, fonamentalment, un espai d'aigües lliures ecològicament homogeni. A part és, a més, un sistema antròpic. Una paret seca de 80 centímetres i un sistema de comportes regula l'intercanvi d'aigües amb sa Gola. Aquest canal està fortament influït per l'ús i requereix una ordenació pròpia: travessa una platja summament concorreguda i envoltada d'instal·lacions d'ús divers. En el seu moment, a meitat dels vuitanta, es va haver de recórrer a la construcció de petits murs de paret seca per tal d'impedir la invasió i l'estacionament de vehicles, destruint d'aquesta manera la vegetació i el seu desenvolupament.

A principis dels noranta es va dissenyar un projecte de recuperació, que a l'actualitat està funcionant i que, dut a la realitat, constitueix una palissada construïda a base de troncs de fusta per ordenar l'espai i impedir la invasió dels vianants a les àrees de restitució. Segons els anys i depenent bastant de la política de la direcció del moment, la Gola s'obre o es manté tancada a la mar. En el transcurs de l'any 1995, sota la direcció dels tècnics del que llavors era la Conselleria d'Agricultura i Pesca del Govern de les illes Balears, es va realitzar l'obra de reforç del pont d'obra amb la finalitat que permetés el pas d'un camió de bombers fins al pinar des Grau, zona amb bastant pressió humana i alt risc d'incendi. Al mateix temps, i a causa del baix nivell de les aigües, es van aprofitar les obres per dotar-lo de comportes noves amb fusta de teca, suplint així, en part, la funció portada a terme fins aquell moment per les dels pescadors, que no eren les més adequades per a la funció de

la gestió de l'aigua. En el transcurs d'aquestes obres les aigües de sa Gola arribaren a deteriorar-se bastant i, conseqüentment, van morir més d'un centenar de peixos d'espècies diferents. Un cop obertes les comportes, la mala qualitat de les primeres aigües que entraren procedents de sa Gola va provocar la mort d'unes 300 llisses, majoritàriament de l'espècie *Liza saliens*. Els peixos van ser retirats i dos dies després de l'obertura ja no en van aparèixer més de morts. Considerant que a la llacuna hi podien habitar entre 150.000 i 200.000 exemplars de l'esmentada espècie, aquesta pèrdua pogué ser considerada com irrellevant, i encara més si es comparava amb les que hi havia hagut durant els anys 1983 i 1994, anys en què van morir milers de peixos a causa d'una obertura descontrolada de sa Gola. Un altre efecte negatiu de l'obertura va ser la mort de *Ruppia cirrhosa* a la zona de sa Pantana com a conseqüència del canvi brusc de salinitat que van patir, sent la zona de pas de l'aigua que entrava a la llacuna. Es va perdre la vegetació totalment en una àrea aproximada de dues hectàrees però, gràcies a açò, es va poder salvar la vegetació de la resta de la llacuna, alhora que no tindria un efecte directe en els peixos mercès al control del ritme de col·lapse dut a terme.

A la zona d'alimentació hídrica ens trobem amb una àrea palustre dessecada mitjançant un torrent sobreexcavat. Malgrat tot, el prat és un reducte que encara perdura, d'extensions majors existents en altres èpoques. Les aportacions fluvials procedeixen d'una conca petita i heterogènia. Per tant, no només són irregulars sinó que, com a resultat del dessecament progressiu dels fluxos hidrogeològics des dels anys cinquanta, arran de la introducció de les motobombes, en els anys seixanta es dessequen completament. El règim d'aportacions actualment prové de la pluviositat: unes quantes aportacions punta, de pocs dies, aboquen a l'Albufera gairebé la totalitat del cabal anual que recull l'aigua de drenatge. El nivell de 80 centímetres de la paret actua com a mur de contenció de les aigües. L'activitat pesquera principal aprofita aquest estancament per a la captura de l'anguila (*Anguilla anguilla*) a partir de l'ús d'arts de pesca convencionals. Si no es pesca o se segueixen consignes de no desaprofitar aquesta aigua que s'emportava a la mar l'activitat pesquera, el sistema pot sobreir per sobre del mur. En qualsevol cas, es perd aigua dolça en forma líquida abans que participi en la renovació de l'aigua de l'estiu que queda per sota d'aquestes aportacions esporàdiques.

Alguns dels vials de la urbanització començada a construir a la seva ribera sud, i frustrada gràcies a la posició en contra de la població menorquina (que no ha estat l'única, ja que la van precedir dos projectes, un dels quals convertia la llacuna en una presa), que sortosament van passar a millor vida, han estat patint una forta erosió. Açò comporta els seus efectes sobre la llacuna en augmentar els materials transportats per l'aigua, els quals es van acumulant en el seu llit, com també els efectes negatius de la pròpia erosió a la zona afectada. És una situació que, des que l'Albufera va ser declarada Parc Públic, s'ha anat assenyalant com a urgent per solucionar, tot i que s'ha avançat molt poc en el tema. I també la pròpia platja des Grau ha patit canvis importants en la seva morfologia a causa d'un augment de l'erosió a la seva part nord i un augment de la sedimentació a la part sud. Aquest procés no només afecta la pròpia platja, sinó que també afecta l'estabilitat de sa Gola, que sembla tenir una major tendència a l'acumulació de sediments. Es desconeixen les raons però, en qualsevol cas, la retirada massiva de possidònia oceànica acumulada a l'arena realitzada fins fa pocs anys sens dubte ha tingut importància, ja que la seva funció és mantenir l'arena i les dunes. Per açò es va recomanar evitar



Un dels ponts que hi ha als torrents que vessen les seves aigües a la llacuna de l'Albufera

o, almanco, retardar el màxim possible la seva retirada, i evitar-la completament en època de temporals de tramuntana.

La llacuna i el prat de l'Albufera disposen de la màxima valoració quant als aspectes faunístics i paisatgístics, alhora que una valoració també molt ampla des del punt de vista botànic. A més, la llacuna i el prat són les zones que requereixen una gestió ambiental més urgent, fonamentalment en els aspectes hídrics. Els aprofitaments actuals es redueixen a la pesca artesana d'anguiles i llisses, a més de la presència de cabanya bovina de raça menorquina en règim extensiu de pasturatges a la zona del prat. Ambdós són compatibles amb l'objectiu de conservació i poden constituir una ajuda important en les tasques de gestió i seguiment de la població ictiològica de la llacuna i de la vegetació del prat. Inclou la zona inundada i un anell perifèric del tot necessari per a la seva salvaguarda.

Finalitzant el present estudi històric seria imperdonable obviar el triomf aconseguit per la unió popular davant el que era la destrucció manifesta de la llacuna i el seu entorn sota la pressió immobiliària, fet que hagués significat un fort contratemps per a la multitud d'aus que la utilitzen com a punt de repòs durant les seves llargues migracions o com a lloc per hivernar.

1973: Els naturalistes donen a conèixer mitjançant la premsa els valors naturals de la zona, a punt de sucumbir per les obres d'una nova urbanització que s'estaven portant a terme sense comptar amb un pla parcial aprovat.

1974: L'Ajuntament de Maó es veu obligat a aturar les obres per la manca significativa de l'esmentat pla parcial. L'Obra Cultural Balear organitza una campanya sota el lema "Salvem l'Albufera de Menorca." La Comissió Provincial d'Urbanisme estableix una àrea no edificable de 300 metres envoltant l'Albufera.

1976: L'Ajuntament de Maó sol·licita a ICONA (Institut per a la Conservació de la Naturalesa) la redacció d'un Pla especial.

1978: L'ICONA finalitza el Pla especial que preveu 198,6 hectàrees formades per una zona delimitada per una línia ecològica a la qual envolta una altra zona paisatgística.

1983: La comunitat autònoma de les illes Balears aprova unes normes subsidiàries de protecció d'alguns espais naturals entre els quals trobem l'Albufera des Grau i l'illa d'en Colom.

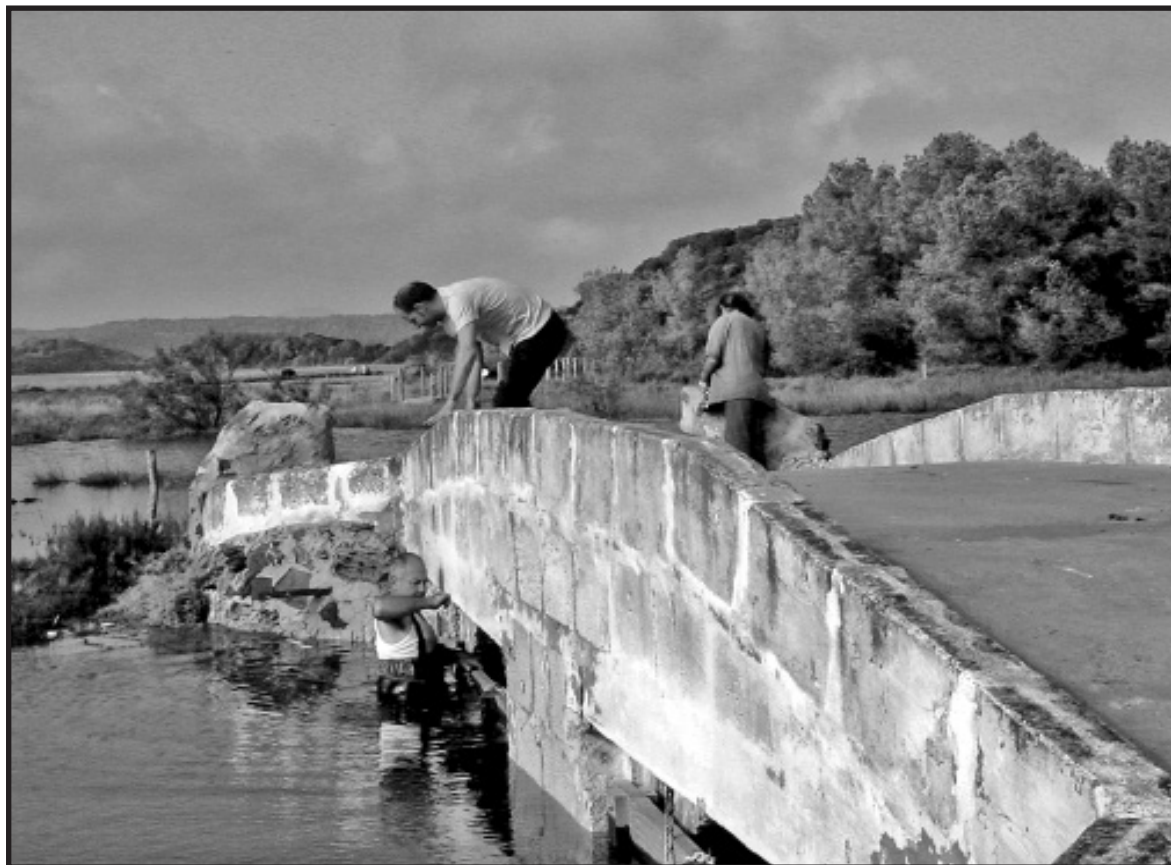
1984: Comença a gestar-se el futur Parc en incloure's un inventari d'àrees per protegir en un mateix capítol l'Albufera des Grau, l'illa d'en Colom i la zona de Favàritx.

1985: L'Ajuntament de Maó sol·licita un informe jurídic sobre la situació urbanística de l'Albufera. Es realitza la revisió del Pla general de Maó. La pressió social és cada cop més forta, i es publiquen nombrosos articles en els diversos mitjans de comunicació.

1986: S'aprova el Pla General de Maó que preveu tota la zona com a no urbanitzable, alhora que és dividida amb una zonificació amb diferents graus de protecció. El Parlament Balear declara l'Albufera des Grau Àrea Natural d'Especial Interès.

1987: L'Ajuntament de Maó i el Ministeri d'Obres Públiques subscriuen un conveni mitjançant el qual aporten conjuntament el pressupost per començar l'expropiació dels terrenys afectats.

1988: La comunitat autònoma de les illes Balears aprova el Pla especial de protecció de l'Albufera des Grau redactat per la Conselleria de Medi Ambient que divideix l'àrea en dues zones més una subzona: Zona de Protecció Especial 1 (la més restringida); Zona de Protecció Especial 2 (inclou la zona residencial on es



LOa vida de l'Albufera depèn d'una bona conservació de l'entorn



Els darrers pescadors de la llacuna del Grau feien feina emprant els seus particulars ormejos

permetran els usos i edificacions actuals durant un mínim de 50 anys).

1991: S'inicia la primera fase d'expropiacions.

1991: El Parlament balear dicta la Llei 1/1991, d'espais naturals, en la qual se citen i declaren ANEI unes altres zones de l'illa (entre elles l'ANEI Me-6, d'Addaia fins as Grau, part del qual s'inclou en el parc). La Llei 1/1991 preveu la declaració d'un Espai Natural Protegit, en forma de parc o reserva natural, de l'Albufera des Grau.

1992: L'Ajuntament de Maó i el MOPU subscriuen un nou conveni d'expropiacions que substitueix el de 1987.

1993: Comença la segona fase d'expropiacions, alhora que s'inicia la redacció de l'anomenat "Pla d'ordenació dels recursos naturals (PORN) de l'Àrea Natural d'Especial Interès l'Albufera des Grau-illa d'en Colom-Favàritx."

1995: El Consell de Govern de la CAIB aprova el PORN. La Conselleria d'Agricultura i Pesca declara el Parc natural de l'Albufera des Grau, illa d'en Colom i cap de Favàritx, i s'institueix una autoritat del mateix tripartida de gestió, constituïda per la Conselleria d'Agricultura i Pesca (en l'actualitat Conselleria de Medi Ambient, Ordenació del Territori i Litoral), el Consell Insular de Menorca i l'Ajuntament de Maó.

En aquestes condicions es va consolidant l'Albufera des Grau dia a dia. És obligat exigir a l'autoritat tripartida el manteniment i l'enriquiment de la zona, però ho és igualment, i gairebé més, per als visitants de la mateixa el compliment d'uns mínims. Resulta obligat per part de tots mantenir el paisatge tal qual el trobem, començant per no tirar deixalles, evitant trepitjar indiscriminadament la vegetació, movent-nos només per les pistes autoritzades i no molestant la nombrosa fauna que hi habita. Només d'aquesta manera podrem gaudir de l'observació de tanta meravella com la que allà es troba reunida.

Actualment l'Albufera està gestionada, disposa d'una direcció tècnica i se segueixen unes pautes consensuades contingudes en un document tècnic que va ser redactat el febrer de 1999, el qual, sense ser un document definitiu de gestió, sí permet dur-la a terme, la qual cosa li augura un futur excel·lent. Es dona per suposat que es dissenyarà un pla especial definitiu per a la mateixa, la qual cosa redundarà en els resultats desitjats. Aquesta gestió està lligada al conjunt Parc Natural de l'Albufera des Grau, illa d'en Colom i cap de Favàritx.

Sense cap dubte sempre resulta necessari fer un major esforç d'inversió econòmica per part dels organismes implicats (Ajuntament de Maó, Consell Insular de Menorca i Govern de les illes Balears), així com succeeix en altres àrees del nostre país i, fins i tot, de la nostra mateixa comunitat. La zona és immensament rica en vida: tones de peixos, milers d'aus, sempre en grans quantitats. Quan neixen els mosquits, les larves dels quals es troben sota les aigües, es formen autèntics núvols d'ells que, al contrari del que imagina l'opinió pública, no piquen l'home. És llavors quan a la ribera de la llacuna s'estableixen les aranyes teixint milers de teles per poder capturar-los. Parlant d'aranyes, és bo recordar que existeixen diverses espècies realment vistoses, tant per la seva mida, pels seus colors característics, com per les impressionants teles que arriben a teixir. A la zona dunar també hi ha varietat d'insectes igualment atractius, alguns d'ells endèmics, sobretot a la zona dels torrents. La vida és extraordinària, senyal inequívoc de l'estat de bona salut de què gaudeix d'àrea del parc.

Es pot dir que la trajectòria actual de la direcció del parc i el que fa referència a la llacuna s'encamina a generar un pla de maneig enfocat a evitar situacions indesitjables com puguin ser l'extinció d'espècies clau, mortaldat en massa de peixos, desaparició de l'avifauna, dessecació temporal de la llacuna, salinització a llarg termini, eutrofització a perpetuïtat, etc. A gran trets, el gestor ha de saber perfectament què vol aconseguir (evitar la malaltia), però no necessàriament on pretén arribar (una forma concreta de salut). Totes les accions estarien encaminades a evitar estats considerats com a degradats, de manera que un bon pla serà aquell que eviti el major conjunt possible d'estats indesitjables, i no el que optimitzi un objectiu parcial, amb el cost d'oblidar-se dels altres.

Dins de les situacions que s'han d'evitar es poden establir sense pèrdua de generalitat dues categories de desigual importància. En primer lloc trobem els estats indesitjables que resulten irreversibles i irrecuperables. En segon lloc, els reversibles o recuperables. Entre els primers, sens dubte, trobem evitar l'extinció d'espècies de les quals mai no es podria esperar una recolonització des de fora del sistema. Es tracta de les poblacions o espècies endèmiques, o rares i amenaçades.

Per les característiques fluctuants sembla que a la llacuna no hi habiten espècies de distribució endèmica o microgeogràfica, però sí que hi trobem espècies d'aus i peixos protegides o amenaçades. En canvi, en els illots interiors de la llacuna es donen exemples —almanco un— de biodiversitat endèmica. A l'illot d'en Mel hi habita una població de la sargantana balear (*Podarcis lilfordi*) coneguda antigament per alguns, però només citada recentment a la bibliografia (Triay, 1998), amb la qual cosa no està incorporada en el Catàleg de Biodiversitat del Parc Natural (Cardona, 1998), però que forma part d'un cercle de subespècies endèmic protegit pel Conveni de Berna i el Reial decret 439/1990.

Dins de la segona categoria d'extincions reversibles, s'inclou la desaparició d'espècies que es poden considerar clau en el sentit que controlen la funcionalitat

de l'ecosistema i diversifiquen els seus hàbits creant nínxols en cascada per a altres espècies. Els treballs limnològics començats en els anys vuitanta van servir per indicar les espècies clau que incideixen en la presència o absència de la biodiversitat d'aus bussejadores, sens dubte la principal riquesa socialment reconeguda i que s'haurà de prioritzar en aquesta segona categoria d'estats reversibles. Es tracta de les plantes aquàtiques submergides i de les emergents litorals, que produeixen aliment, unes, i resguard a l'època de cria i cura paternal dels pollets que encara no tenen l'edat per volar, les altres. Les accions freqüents de les gavines sobre els pollets de les ànegues són exemples suficientment visuals, tot i que no s'ha comprovat la rellevància percentual en la demografia de les espècies. Altres exemples serien la necessitat d'aigües transparents per a la pesca de l'àguila pescadora, la necessitat d'uns mínims de salinitat per a les plantes aquàtiques, per a la recuperació del *Dicentrarchus labrax* (llop), actualment extingit, o la necessitat d'uns certs valors de salinitat per a un crustaci d'origen marí conegut com a Gambó de sa Bufera (extingit coincidint amb la sequera de 1983-1984), l'espècie millor documentada gràcies a un treball realitzat el 1923 pel naturalista Ferrer i Aledo (Pretus, 1989), expressament dedicat a aquest organisme.

El conjunt de requeriments que són necessaris per a l'existència d'aquestes espècies emanen d'un concert de manejos de les oscil·lacions del nivell, les de transparència i les de salinitat de l'aigua. Els nivells es controlen a partir de diverses regles calibrades que estan situades en diferents punts estratègics de la llacuna i afluent. Es pot afirmar que la llacuna no s'ha quedat mai en sec ja que així ho in-



Explicacions pràctiques sobre la naturalesa als més petits

diquen els organismes trobats en els últims segles. La troballa de la sargantana endèmica (*Podarcis lilfordi*) permet afinar encara més els càlculs: des de fa 2000 anys cap a l'època actual, en la qual s'extingeix la sargantana balear a l'illa principal, és possible suposar en el millor sentit de la realitat, que l'illot d'en Mel no s'ha connectat mai al perímetre de l'Albufera, evitant així l'accés a depredadors i competidors introduïts des de la romanització de l'illa. Per tant, el desnivell màxim en els últims 2000 anys no ha pogut superar una quantitat equivalent a 110 centímetres que el separen actualment de Menorca, a més d'un desnivell, que els tècnics estimen en uns 2 metres, degut als sediments que han anat arribant amb posterioritat a aquests 2000 anys.

El fet de constituir-se la llacuna a la principal zona humida de Menorca i de tenir altres zones contigües protegides, va originar que, en el seu moment, el Govern de les illes Balears decidís integrar-les entre si constituint el Parc Natural de l'Albufera des Grau, illa d'en Colom i el cap de Favàritx. Sobre la primera se'n parla extensament en aquesta obra.

L'any 1993 la UNESCO va declarar Menorca Reserva de la Biosfera, que no és altra cosa que determinades regions geogràfiques en les quals s'adopta un conjunt d'estratègies socioeconòmiques harmonitzades amb el medi. No es tracta d'espais naturals protegits en el sentit estricte, sinó una nova manera d'entendre les relacions de l'home amb el seu ambient. El Consell Insular de Menorca va iniciar els tràmits per aconseguir-ho utilitzant per açò tots els informes i estudis duts a terme fins al 1998, que serien compilats pel reconegut Institut Menorquí d'Estudis. Precisament el parc seria el nucli de la Reserva, amb la qual cosa es va fer ferm el compromís clar i definitiu de la seva conservació, compromís que té implícit —aço sí— el respecte i l'equilibri en el futur de la resta de l'illa.

Durant molt de temps van ser molt conegudes les caceres que es feien cada any a l'Albufera. El lloc anomenat sa Cudia pertanyia a en Narcís Mercadal, el mateix que ho eren l'Albufera i d'altres. Del lloc de sa Cudia en va vendre una part a un bijuter de llinatge Jover i amb el nom de sa Cudia Nova pertany en l'actualitat al seu fill. La resta del lloc es va anomenar des de llavors sa Cudia Vella, avui en tràmits de convertir-se en urbanització.

En Narcís Mercadal anava a caçar a l'Albufera juntament amb altres aficionats. Una vegada dintre del lloc se sortejaven el punts de caça. Contractats uns quants col·laboradors, pescadors o no, però que sabessin remar o desenvolupar-se amb una embarcació (sembla que els pagaven una pesseta per jornada i els donaven un parell de fotges), anaven al punt on es trobaven les fotges i arribat el moment adequat les espantaven, de manera que anessin allà on es trobaven apostats els caçadors. Moltes vegades es duen les aus caçades a Can Bernat, on es feien fotos com a record de la cacera i la major part d'elles anaven a parar a "la Casa", per als que s'hi trobaven reclutats per a la Beneficència Municipal.

En Joan Pou se'n recorda que molts anys enrere, els pescadors establerts i qualque veí resident as Grau, quan s'obria la Gola anava allà amb un salabre o d'una fitora per poder agafar una llissa grossa, una anguila o qualsevol altre tipus de peix de bona mida. "Aquell era un dia en què tota la població des Grau menjava un peix que venia de l'Albufera. Que si estava ben fet açò? No ho sé. Ho desconec, però crec que no fèiem cap mal perquè aquell peix anava cap a la mar. I tota la vida havia passat igual." Avui tornar-ho a fer seria impossible a causa de la protecció que té l'Albufera i les espècies que hi viuen.

La cuina des Grau

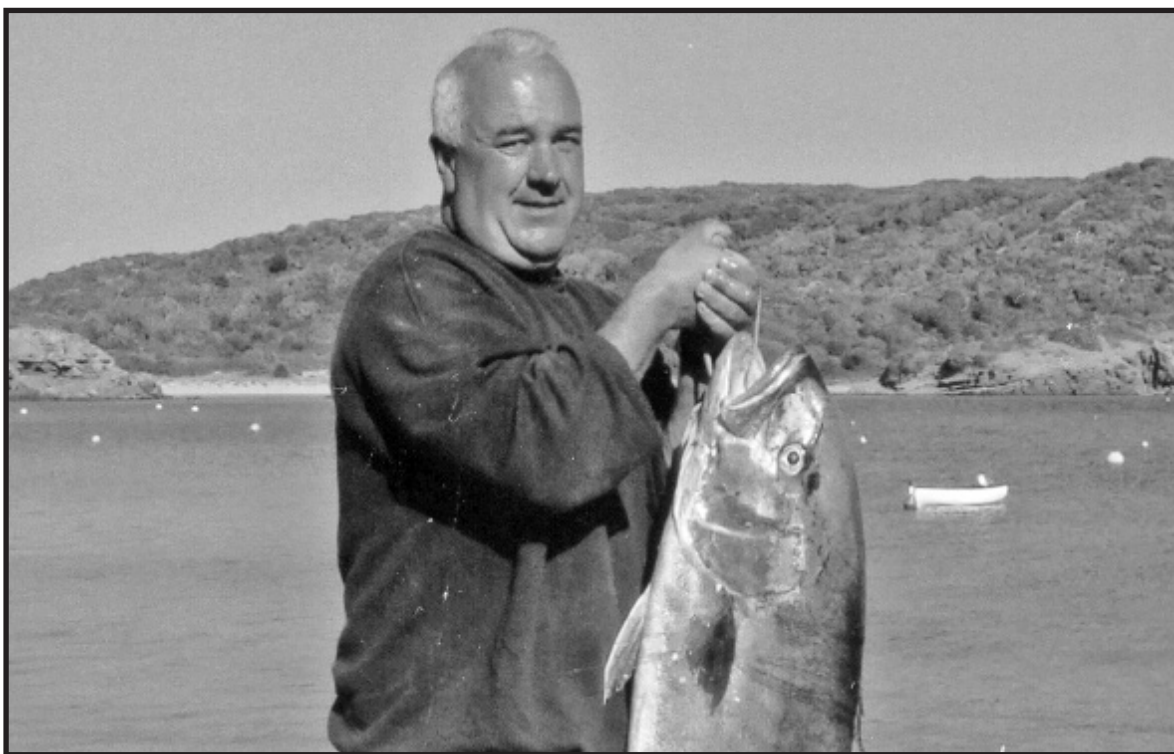
Quan es visita un lloc típicament mariner, sempre resulta interessant demanar per la cuina tradicional dels veïns amb plats que tinguin entre els seus ingredients més importants qualche producte marí. Idea captada i salta la primera: “S’agafa un bon tros de paper de plata de cuina i es posa damunt la taula; damunt s’hi col·loca un llom de rap o de lluç i damunt d’aquest dues o tres gambes (millor si són carabineres, perquè tenen el gust molt més fort) sense pelar i ho emboliques, ho poses dins d’un perol i cap al forn (sense oli, ni sal, ni res). Ha de coure un quart o vint minuts a 150 o 180 graus i ja es podrà servir a la taula. Chapeau! Açò s’anomena papillon de rap (o de lluç, depèn del tipus de peix emprat).”



A dalt, bons peixos per fer a la sal o obert i cuit pel dors amb all i bitxo
A baix, una bona partida de llagostes a punt d'anar a parar dins d'un tià

Feta aquesta entrada amb la recepta que ens va donar en Mente Olives, diquem que, as Grau, que és un lloc petit d'estiuejants, tothom es coneix. Un fet, però, és ben clar i irreversible: amb el pas del temps, l'augment de gent i el que es coneix com a "progrés", ha dut com a conseqüència la pèrdua de la familiaritat i confiança que hi havia temps enrere. Es fa, sí, qualche menjar col·lectiu de germanor (per exemple per les festes de Sant Jaume) i no gaire cosa més. El món és així i per tot passa igual. Han passat a la història els temps de deixar les claus al pany o les portes obertes, encara que sí que es poden veure veïns asseguts a una cadira damunt la vorera, a les portes de la seva caseta, prenent la fresca. Tot tot, certament no s'ha perdut, però en duim camí.

I dins d'aquest món de confiança i germanor, encara es reuneixen un grup d'amics per fer dinars durant els caps de setmana dels hiverns. Són bons, molt bons amics des de petits i encara mantenen aquest llaços cordials entre ells. I el que té més preu: aquest costum va començar farà ja uns vint-i-set anys. Però són els homes sols: "Ens trobem cada dissabte i les dones estan molt contentes perquè no els toca fregar els plats. Noltros tots sols ens aclarim. I ho tenim molt bé, perquè dins el grup hi ha un forner, un pescador, i, sobretot, uns bons cuiners." És fàcil d'entendre que dins d'aquest grup hi ha en Jaume "Senyalet" (el forner del grup); en Mente Olives, en Damià Pons, en Rafel Cortés, en Toni Cardona (aquests tres darrers, els cuiners); en Tolo Alemany i en Pedro Carrasco (els pescadors), en Toni Massanet i en Nito Morro (que es classifiquen com a comensals) i uns quants més.



Una sírvia de molt bona mida agafada a les aigües des Grau

Hi havia també un altre grup conegut com las Guapas que el va iniciar n'Emilio, un basc que va començar a muntar taula damunt el mateix moll. Solien fer berenars de llagosta, de caldera, d'espardenyes... Increïble. Hem dit bé: berenars. El grup d'en Senyalet, Cardona i companyia és més discret: un duu el pa, un altre el necessari per fer ensalades, un altre fa freixorat, perquè se li dóna bastant bé, o duu peix. Açò sí: no posen cap cèntim, tan sols els ingredients, la feina i l'entusiasme.



Quan el pescador neteja el peix vora la mar, l'esvalot de les gavines és segur

Un d'ells ens diu que són "amateurs" i només fan el que saben fer i un altre respon diguent que n'hi ha que en saben fer moltes coses (i és que, en Toni Cardona, sembla que és un autèntic "sibarita" de la cuina i els seus postres fan créixer les dents a més d'un, com ara les canyetes de crema, per posar un exemple).

Dins el grup sembla que hi ha quatre cuiners, cadascun amb les seves especialitats. "Només hi ha un problema i és que un és molt fat i l'altre massa salat, que quan els demás no se n'adonen, els posa un bitxo a dins la casseroles."

Na Joana Alemany i la seva nora Ita Falcón són també cuineres expertes. De fet, la primera va fer feina una temporada a Can Marcial de la Barra i la més jove va fer uns cursos i té també molt bones mestresses. I aquestes receptes que ara vénen són les que ens han donat.

Perol de rajada al forn

Segons na Joana, es pelen les patates, es tallen de forma rodona (les típiques d'un 'perol') i se salen, col·locant-les bé dins el perol (na Ita li afegeix damunt una capa de ceba tallada a la juliana perquè quedi més brèvol. També s'hi afegeixen un parell d'allis esclafats i dues fulles de llorer. S'agafa la rajada, se sala i a continuació s'arrebossa amb pa rallat, all i julivert i es posa allà damunt i tal com més rajada hi



Una morena dins el seu cau

hagi, més bo surt el perol. S'hi posa bastant d'oli. Hi ha qui posa tomàtic i també qui no n'hi posa (tomàtic xapat amb una polseta de sal i una altra de sucre per matar l'acidesa). Si s'empra el tomàtic, es farà una darrera capa de pa rallat, all i julivert amb el rajolí d'oli per damunt de la manera clàssica. Quan està quasi cuit s'escorre el sobrant d'oli perquè no quedi oliós i se li afegeix un poc de llet, que ajudarà a fer una salseta amb el pa rallat i evita que no es ressequi, ja que perdria tot el seu valor. Un plat exquisit que val la pena provar-ho de fer.

Peix blau

Una manera de preparar el peix blau (xucra, mora, espet o tonyina) que és molt apreciada és la següent: en primer lloc, quan està enfarinat es passa per la paella i es fregeix. Ha d'estar ben fregit, perquè aquest plat es menja al cap de dos o tres dies perquè guanya molt més gust. És semblant a l'escabetx, però no ho és. Es treu el peix i dins el mateix oli s'hi aboca una gran quantitat de trossets de pebre verd i alls, i es fregeix. Quan es troba quasi en el punt, se li afegeix un poc de salsa de tomàtic, poca, perquè el que més hi ha d'haver és pebre verd, una culleradeta de sal i una altra de sucre. Llavors s'hi aboca el peix dins la salsa i es tapa ràpidament a fi de no perdre la bovor, i es deixa fer. Es pot menjar al cap de dos o tres dies. També es pot cuinar d'aquesta manera el gató. Es recomana no enfarinar gaire el peix, perquè la farina quedarà dins l'oli, pel que convé colar-lo a fi que quedi net. Una vegada enfarinat s'ha de deixar una estona abans d'anar a parar dins la paella i, quan s'hi aboca, es recomana posar dins la paella un parell d'escuradents, que evitaran que l'oli torni negre (queda amb un to roig).



Un eixemplar bastant cercat i cotitzat: el raor. Aquesta espècie és objecte d'una protecció especial

Serrans amb escabetx

Per na Ita, segons siguin de grossos els serrans, se'ls treu l'espina i que quedi com una mena de bistequets. Si són petits, es posen a fregir enfarinats juntament amb all i llorer. Després se li afegeix el vinagre i un poc d'aigua, i s'aboca dins d'aquell oli. També s'ha de deixar reposar un parell de dies. Na Ita diu que és bastant més bo que el gerret, pel motiu que aquest és blau i el serrà, blanc. També es pot emprar gató.

Canelons de rajada

Un altre plat bastant bo. S'ha de fer net la rajada, tallar-la en trossets, enfarinar-la i posar-la a fregir, amb la precaució de retirar-la abans que estigui massa cuita. Després es desfà en trossets més petits. Es prepara un bon sofregit, on s'afegiran gambes pelades petites —si se'n tenen— i després la rajada, posant a la pasta al punt de sal, i all i julivert al gust. Amb aquesta mescla s'omplen els canelons, dels quals la pasta serà de la que ve preparada a la botiga o preparada per la cuinera personalment. Col·locats dins un perol o palangana amb un poquet d'oli, es taparan amb beixamel amb unes culleradetes de mantega, el formatge ratllat i cap al forn.

Coquetes de rajada

Agafarem la rajada i, en trossets, es fregirà a la paella passada amb farina. És





En Richard i el Tolo ens mostren uns bons exemplars de crustacis: un gruman i una llagosta

la manera de mantenir el gust del peix al mateix temps que impedim que es desfaci. També, sempre és millor emprar-la fregida més que no bullida (per exemple les restes d'una caldera), perquè manté totes les seves qualitats i, el més important, el sabor. Després es desfà i s'hi afegeixen l'all i el julivert tallats petits, un ou, una cullerada de farina (i segons qui, un poquet de llevat Royal) i es preparen les coquetes, que es fregiran dins una paella amb oli molt calent.

Oliaigua amb caragols de tap

Es prepara el clàssic oliaigua amb tomàtic, pebre verd, ceba, all i julivert amb els quals es farà un bon sofregit. Quan es troba fet, se li afegeix l'aigua necessària per als que seuran a la taula. És normal el plat per cadira. A continuació, se li tiren a dintre caragols de tap i pitjallides, i es deixa que cogui amb poc foc, a poc a poc. Perquè, segons qui: "és més bo que una caldera de llagosta".

Albergínies marineres

Sembla que el seu origen és mallorquí. S'agafen les albergínies i es pelen. Se xapen en dues meitats, es col·loquen damunt el marbre de la cuina i s'hi fa un tall al llarg no gaire fondo. D'aquesta manera s'afavorirà la pèrdua d'aigua i agafarà el gust de la sal i es deixaran devers una hora i fins i tot, un poc més. Es fa un sofregit amb pebre verd, un o dos alls, un poc de tomàtic i poca ceba, perquè ha de dominar el gust del primer, i se li afegeixen també un grapat de gambetes pelades, que reforçaran el gust. S'ha de treure del foc que no sigui ni massa cuit ni massa cru. Per la seva part, les albergínies es passen per la paella sense coure gaire —i sense enfarinar—. Després es posaran dins un recipient, millor amb un paper que faciliti



Ingredients preparats per fer una caldereta de llagosta



Perol de rajada amb patates al forn

la pèrdua de l'oli sobrant. Seguidament es col·loquen dins un perol ben atapeïdes i el sofregit es posa per damunt, tocant-lo un poc amb una forquilla perquè la salsa penetri. El següent pas és tancar-lo amb la clàssica capa de pa rallat, all, julivert, un poc d'oli del setrill i posar-ho al forn d'uns deu minutets a un quart. L'albergínia és buida, "viuda", com se sol dir, però dona la sensació que està plena.

Escopinyes enganades

S'empren les closques de les escopinyes ja emprades i es preparen uns bouquets de marisc d'un sabor extraordinari. A les closques, ben netes, s'hi aboquen un parell o tres d'escopinyes de gallet. De llauna, comprada a la botiga. El suc que queda dins de la llauna es filtra perquè no hi hagi arena i es fa una beixamel amb el sistema normal, al que s'hi afegirà aquest suc filtrat. D'aquesta mescla de beixamel i suc, se n'agafarà una cullerada i s'aniran tapant les escopinyes de llauna. Quan es troben tots coberts s'hi aboca un poc de pa rallat amb alls i julivert per damunt, es rega amb un setrill d'oli i es gratina. S'assegura que surt una cosa extraordinària.

Musclos fregits

Primer es fan els musclos al vapor, es posen dins un tià, una olla o una casseroleta, els musclos, un poc de pebre verd, un trocet de ceba, llimona, un poc de pebre bo i un rajolí de vi blanc. Es tapen i s'espera que es facin. Quan es troben oberts i cuits, es treuen de la closca i es tallen molt petits. Es prepara una beixamel tradicional, però amb la ceba ratllada, dins d'una paella amb oli. Quan ha lligat perfectament se li afegeixen els musclos que hem tallat i es remena, procurant quedi bastant espessa. S'agafen mitges closques de musclo i s'omplen amb la pasta. Quan estan

tots plens, es romp un ou dins un plat i es bat. Per allà es passen els musclos i després es fa el mateix dins un altre plat amb pa ratllat, alls i julivert i d'allà van a la paella que contindrà oli ben calent. Se solen treure a la taula per picar per Nadal.

Gambes i pitjallides amb patates al forn

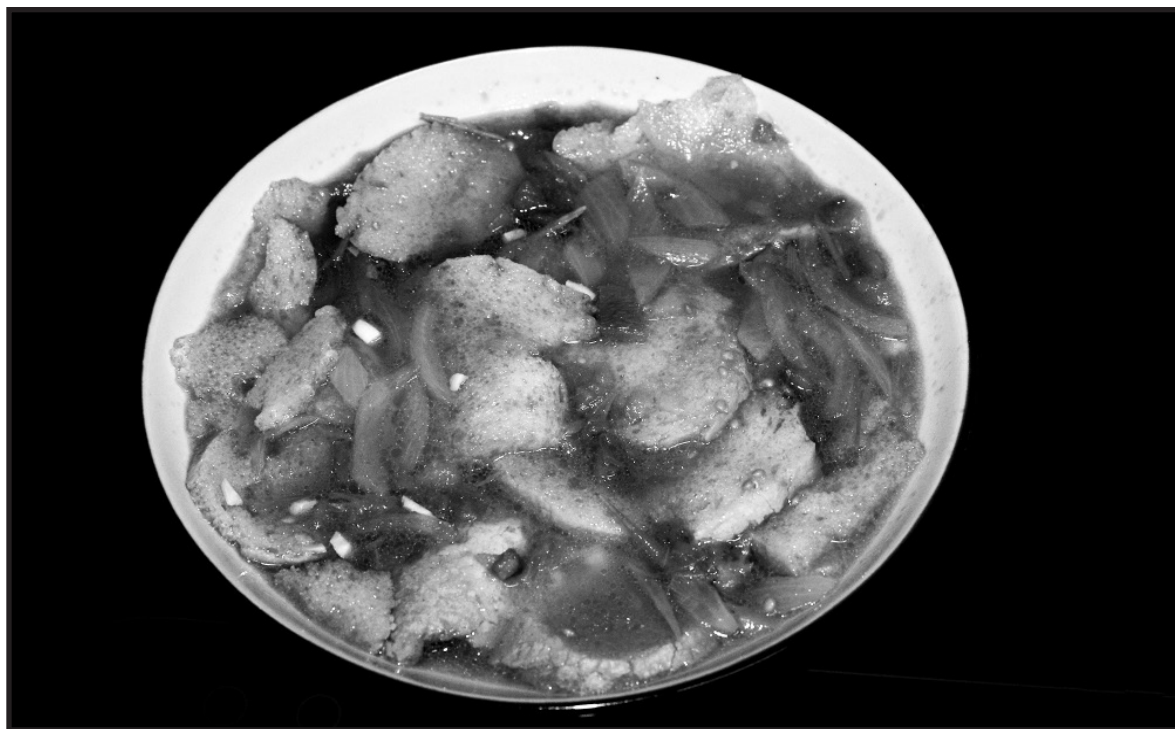
És un plat molt complert que omple molt. Per fer-lo, es pelen i es tallen les patates rodones i es posa una vesta d'elles dins el perol. A continuació, es fa el mateix amb ceba. La tercera vesta serà de gambes i perquè quedin aquestes més brèvoles es posa una altra vesta de patates. La darrera serà de mitjos tomàtics (o tallades rodones si són grossos) i tot es recobrirà de pa rallat amb all i julivert tallat molt petit i regat amb un setrill amb oli i es posarà al forn.

Calamars plens al forn (1)

Segons na Joana els calamars han de tenir almanco un o dos dies, perquè tornin més brèvoles. Es prepara una mescla de sobrassada, xulla, els sacarins, els alons, un ou bullit, all, pa rallat i julivert, tot passat per la capoladora, i un ou cru, que es mesclarà amb la resta per lligar la pasta amb la qual s'ompliran els calamars. En aquests, i amb l'ajuda d'un ganivet, s'hi farà un forat a l'altre cap perquè pugui sortir l'aire i després es cus amb fil i agulla per assegurar que no surti res del contingut. Llavors es cuina amb oli en un tià dins del forn, treguent l'oli un poc abans que estigui perfectament cuit, i s'hi abocarà un poquet de llet, que acabarà de fer més brèvol el calamar quan arribi al seu punt òptim. No s'ha de deixar, sinó que s'ha d'anar girant de tant en tant a fi que cogui ben igual per tot. D'aquesta manera s'evita que damunt quedi sec. És un plat per menjar a l'endemà, en què els calamars es podran



Un plat realment exquisit: Fideus amb gató



Molt típic de Menorca: Ollaigua amb tomàtics acompanyat amb figues de cristià

tallar sense que es rompin o es buidin.

Calamars plens al forn (2)

Segons na Ita, els calamars han de tenir un o dos dies. S'agafa una llenca de pernil salat, un poquet de sobrassada, all i julivert, el sacarins i els alons, s'esclafa i aboca un ou i una bosseta de gambetes petites d'aquestes que es venen congelades. Tot es passa per la maquineta de capolar o per una trituradora. Amb aquesta pasta s'omplen els calamars. Es prepara un perol amb un poc d'oli, una vesta de patates, el calamar, tomàtics esmitjats (entre les patates i els calamars, si es vol, si pot afegir una vesta de ceba) i un poquet de llet. Damunt dels tomàtics s'hi posa pa rallat, all i julivert tallat molt petit i un rajolí d'oli amb el setrill.

Calamars a la romana

És una de les maneres més populars de menjar els calamars, que es tallen en anelles. Aquí el secret es troba en la pasta. Les anelles s'han d'eixugar i seguidament enfarinar, espolsant la farina sobrant. Es tindrà preparada una pasta mitjançant sifó, farina, sal, i el que vulgui que siguin de color groc, un poc de colorant del que s'empra per a les paelles. Aquesta pasta estarà ben batuda, perquè no hi hagin pidoixos. Les anelles enfarinades es passen per aquesta pasta i es fregeixen dins d'una paella amb oli molt calent i es posen dins una font, millor amb paper absorbent perquè xucli l'oli i no siguin tan oliosos.

Costelles de be (xai) i patates amb tomàtics al forn

Explicarem una àgape familiar, típic i excel·lent, que de segur, agradarà a tots



Perol de costelles de bé i patates amb tomàtics al forn

els qui agraden dels plats rústics que venen heretats dels nostres predecessors: costelles de be (xai) amb patates i tomàtics al forn. És un altre dels denominats «perols» menorquins que no solen faltar quan es passarà el cap de setmana a la caseta al costat de la mar, en família o en grup i que moltes vegades finalitzarà al so d'alegres cançons tipus havaneres interpretades pels més audaçs acompanyats sempre de les seves guitarres. Els elements i ingredients a emprar en la seva elaboració seran els següents: sempre serà millor la cassola o font de fang per allò que diem que la cocció es porta a efecte de forma més homogènia, però qualsevol continent dels utilitzats avui dia també ens donarà uns resultats excel·lents sempre que vigilem les condicions de cocció com ho són el temps i la temperatura. Respecte als ingredients, aquests són: costelles de xai, patates, cebes per a suavitzar el resultat final, oli, sal, llet, aigua, pa ratllat, all i julivert picats finament. Les mesures exactes d'oli, llet i aigua s'adquireixen amb la pràctica perquè depenen també de la grandària del recipient, altària del contingut, etc. Això és una cosa inevitable. A més, si et passes, durant la cocció, amb l'ebullició pot arribar a vessar-se fora de la font i si falta, pot quedar més ressecada la carn, igual que si et passes en el temps. Per això, és recomanable romandre a l'expectativa les primeres vegades fins a aconseguir el punt òptim, que tot arriba i, amb això, la recompensa d'uns comensals agraïts.

Ensalada de peix

Serveix per aprofitar el peix que ha servit per fer una caldera. Na Joana sol fer la caldera de pescador típica, és a dir, tot en cru. Però no com normalment ho fan els pescadors, sinó que posa l'aigua, l'oli, els pebres, els tomàtics, les cebes, l'all i julivert i una miqueta de sal al foc perquè es faci tot en cru. El peix encara no el posa, perquè si no, es desfaria tot i pràcticament no el podria aprofitar. Quan el so-

fregit es troba quasi cuit li afegeix el peix i s'acaba de fer, i així el peix no amolla tot el gust. Després el treu i amb l'oliaigua se li posen sopes i es menja. El peix es tria per llevar-li les espines i les pells i es deixa en trossets molt petits. A una palangana s'hi posa lletuga tallada petita, tàperes, olives —també talladetes en trossets molt petits— i ceba, i s'hi afegeix el peix. Finalment, s'hi posa una capa de maonesa i es mescla tot. La maonesa hauria de ser de casa, normal, no vermellosa del tipus de còctel. No s'hi posa tomàtic.

Aguiat de porros, escopinyes i gambes

Aquest és un plat molt bo de fer i més gustós del que es pugui imaginar; el fa la mare de na Ita. S'agafen els porros, en quantitat, i es tallen en trossets molt petits, que s'aboquen dins d'una paella amb un poc d'oli i se sofregeixen. Després es passen dins d'un tià de terra amb un poc d'aigua, juntament amb les escopinyes i les patates, pelades i tallades en cantells romputs, a l'estil menorquí, i es farà coure a poc a poc. Per una altra banda, dins d'una casseroles, s'hi posen els caps i les cues de les gambes, mentre que aquestes es mantenen de banda pelades i si són grosses, en trossets petits. A la casseroles on hi ha els caps s'hi afegeix aigua i res més, fent un suquet que després es colarà, però esclafant el contingut per treure-li el màxim de gust. Aquest suquet s'aboca dins del tià on couen els altres ingredients i es deixarà una bona estona més, sempre amb foc lent. Quan estigui cuit se li tiren els trossets de gamba, que couran conjuntament els darrers cinc minuts, amb el resultat d'un aguiat molt deliciós.

Oliaigua amb tomàtics



Gambes i patates al forn

Aquest no és un plat eminentment mariner, però molt estrany serà que mai no s'hagi preparat a qualche caseta des Grau, ja sigui per dinar, com per sopar. I fins i tot els més antics, per berenar. Na Gràcia Vidal recorda que és corrent menjar-lo juntament amb figues perejals de Menorca ben fresquetes (l'oliaigua tebi), amb trossets de meló (millor del tipus Marina, bastant dolç) o fins i tot unes patates fregides. L'oliaigua es prepara de la manera següent:

Es fa un bon sofregit dins un tià de terra (és part del secret), en què no hi mancaràn tomàtics, cebes, alls, julivert, pebre verd i un poc de sal i oli per aquest ordre: primer l'oli amb la ceba i els alls; un poc després, s'hi aboca el pebre verd, sempre tot en trocets. Quan la ceba es trobi un poc doradeta s'hi afegiran els tomàtics i el julivert amb la sal. Sempre ha de coure a poc a poc.

Quan el sofregit està ben fet, al punt, se li afegeix l'aigua en la quantitat necessària per als que s'hagin de seure a taula. N'hi ha que volen les pells a dins i n'hi ha que no les volen. També ni ha que volen el tomàtic molt picat i els que se'l volen trobar dins del plat. En aquest darrer cas se l'hi afegirà manco aigua i resultarà més espès.

Finalment es posa el tià enmig de la taula, amb una palangana de sopes de pa primetes i torrades, un plat de patates fregides, un de figues de cristià (perejals de Menorca, gruixudetes i ben fresquetes) i un altre amb trocets de meló Marina, perquè qualsevol pugui triar d'allà on vulgui.

Aquest és un plat que ens ha arribat dels pagesos, que el feien servir per berenar i que avui es pot trobar a qualsevol taula, fins i tot a la vorera de la mar. L'única variant és que se solia emprar pa dur en tost de torrat.

Espet a la menorquina

Aquesta recepta i les següents ens han estat facilitades per en Richard, de Can Bernat, i són plats molt reconeguts pels seus clients i parroquians.

S'agafen els trossos d'espè i es passen per farina, es fregeixen i es posen de banda dins un plat. Dins l'oli on hem fregit el peix, hi sofregirem els tomàtics i la ceba amb un poc de pebre vermell i el seu punt de sal. Dins un perol s'hi col·loquen els trossos d'espè i els recobrirem amb aquesta salsa espessa a la qual s'hi afegirà un bitxo romput per enmig, pa rallat, all i julivert tallat molt finet i un rajolí d'oli, que posarem dins el forn entre vint-i-cinc i trenta minuts a uns 180 graus.

Palangana de peix fregit amb patates i tomàtics al forn

Un altre dels plats més populars de Can Bernat. El peix pot ser mòllera i rajada fregida o peix de roca fregit. La preparació és la mateixa. Si el peix és mòllera i rajada es talla en trossos, que se salen, es passen per la farina i es fregeixen amb oli molt calent per posar-los per treure'ls a la taula dins d'una palangana. Si és peix de roca, s'escata i es fa net, i si és gros es talla procedint de la mateixa manera que l'altre.

Per una altra banda, es prepara el perol de patates i tomàtics al forn com per al perol de rajada, però sense el peix. Patates i tomàtics sols, les primeres remenades dins del pa rallat amb all i julivert, el vi blanc, el llorer i la vesta de tomàtics amb pa rallat, all i julivert picat molt finet, l'oli verge abocat amb el setrill i una hora de forn. La combinació és perfecta.

L'autor



Des de l'any 2000, Alfonso Buenaventura, nascut a Es Castell ferà 76 anys, va ser col·laborador setmanal del diari "Menorca" en temes marítims i portuaris i també ha intervingut i col·laborat puntualment en altres temes típicament menorquins, així com en altres publicacions, programes de TV i ràdio. Des de setembre de 1988 fins a desembre de 2000 va dirigir la revista interna de difusió social del Club Marítim i l'any 1995 va publicar una base de dades en dos toms sobre la història dels primers 50 anys de la veterana societat nàutica maonesa. L'any 1995, amb el suport de la Fundació Rubió Tudurí Andrómaco, va publicar una recopilació històrica

sobre el Llatzeret de Maó sota el títol "El Lazareto de Mahón. Notas históricas" i l'any 1998 va publicar l'obra "Naufragios i siniestros en la costa de Menorca". També l'any 1998 va publicar l'obra "Menorca. Atlas Náutico", que ofereix tota la informació necessària per a aquells que es dediquen a navegar per la costa de l'illa, mentre que l'any 2001 publicava la guia "La Reserva Marina del Norte de Menorca", donant a conèixer les singularitats d'aquesta particular zona marítima menorquina. L'any 2002 publicava la guia i el planell per al visitant de "L'Albufera des Grau" i l'any 2003 apareixia la seva obra sobre el cavall, la gallina, l'ovella i la vaca menorquins, sota el títol de "Las razas autóctonas de Menorca". L'any 2004 llança un nou "Menorca. Atlas Náutico", que inclou una guia per al submarinisme i noves informacions i cartes de la costa. El mes d'abril de 2007 apareixia la seva obra "Menorca. Caballos y tradición popular", amb referència al món del cavall i el seu protagonisme en les festes menorquines, de Sant Joan a Ciutadella, i patronals en la resta de les poblacions. Finalitzant aquest mateix any publicava el primer volum de la sèrie "Menorca. Illa, mar i homes" (en català) i l'any 2008 la història de l'agència de consignacions marítimes F. J. Cardona Trémol S.L., sota el títol de "125 años de ilusiones compartidas 1883-2008". El mateix any publica la guia "Ciutadella de Menorca. Las fiestas de Sant Joan". També publicava el 2n volum de la col·lecció "Menorca. Illa, mar i homes". El 22 de febrer de 2010 iniciava un blog en la web sota el títol "Menorca, isla sin par" (bilingüe català-castellà) destinat a publicitar l'illa de Menorca en tots els seus vessants posant un punt i final a la seva etapa de publicació de llibres divulgatius. El 18 de gener de 2011 publica la 3a edició de l'obra "Naufragios y siniestros en la costa de Menorca" notablement ampliada que, per primera vegada, es presentava de forma digitalitzada i penjada en la xarxa en forma de blog actualitzable sota el títol "Naufragios y siniestros de Menorca" a disposició de tot el públic i dependent del principal "Menorca Atlas Náutico". El 23 de gener de 2011 iniciava la publicació en forma de blog penjat en la xarxa i sota el títol "Puerto de Mahón, siglo XX" de tots els articles (augmentant el nombre d'imatges antigues que en el seu moment no van poder incloure's en l'edició de paper per raons d'espai), que van anar apareixent durant gairebé deu anys en les pàgines del diari insular "Menorca". El 21 de juny de 2011 obria un nou blog amb el títol "La Cuina de vorera" (La cocina de ribera), també

bilingüe català-castellà, destinat a recollir totes les receptes recollides de pescadors i gents de tots els ambients durant l'etapa d'entrevistes efectuades en les seves diferents publicacions a fi de posar-les a la disposició del gran públic. El 4 d'agost de 2011 iniciava un blog fotogràfic sota el títol "Menorca a través de tus ojos" i el 18 de març de 2012 penjava en la xarxa la 4a edició del seu derroter "Menorca. Atlas Náutico", notablement ampliat quant a contingut, imatges i digitalitzat, al mateix temps que actualitzable per subscripció gratuïta per al navegant interessat, i amb la idea de convertir-lo en la guia nàutica total de l'illa de Menorca. La importància que va adquirint el portal "Menorca Atlas Náutico" obligarà a anar tancant gradualment els blogs "Menorca, isla sin par", "Menorca a través de tus ojos", "La cuina de vorera" i altres projectes. Els seus continguts s'aniran incorporant al nou portal o quedaran en arxiu pendants d'una futura ubicació. A l'abril de 2012 penjava en la xarxa el contingut de l'obra "El Lazareto de Mahón" notablement ampliat i a la fi de 2012 s'obrien les pàgines en Facebook de "Menorca Atlas Náutico", "Naufragios y siniestros de Menorca", "Puerto de Mahón, Siglo XX" y "Lazareto de Mahón", i en Tweeter, "Menorca Atlas Náutico". 2014 suposarà l'any de la reconversió: "Menorca Atlas Náutico" aglutina a "Naufragios y Siniestros de Menorca" y "Puerto de Mahón, Siglo XX", qui al seu torn ha fet el mateix amb "Lazareto de Mahón", encara que conservant totes les seves estructures originals i deixant tan sols una única pàgina -tant en Facebook com en Tweeter- que anuncia totes les actualitzacions: "Menorca Atlas Náutico". La raó: en 28 mesos s'han depassat les 67.000 consultes. Al propi temps es dona pas a l'ampliació de col·laboradors tant gràfics com d'articles adquirint la guia la categoria de "comunitat". 2015 ho serà el de la seva expansió amb una total remodelació de la seva estructura, amb addició de nous blocs i seccions una vegada superades les 120.000 consultes que, avui, arriba als 315.172 visitants. En els anys següents apareixeran la "Biblioteca Marítima Menorquina", "El mundo del Caballo en Menorca", "Cruceros en Mahón", "El mundo de la Pesca en Menorca" i, ara, "Menorca clàssica" juntament amb el seu net Marc, un blog dedicat a oferir la Menorca no recollida en les obres i espais anteriors. Els blogs es simultanegen al costat de la redacció de la història del "Castillo de San Felipe" y altres articles. La càmera fotogràfica emprada en l'actualitat és una CANON, EOS 90D

