

LOS VOLUNTARIOS DE S'ILLA DEL REI

CHUSCOS EN LA ILLA DEL REI



José Barber Allés
Voluntario

El pasado mes de octubre, los voluntarios de la Isla preguntamos si era posible volver a degustar los populares «chuscos» en un desayuno al terminar la visita y los trabajos de voluntariado.

Contactamos con Javi Serrano Martí, panadero de profesión e hijo de Paco, creador de la cadena de panaderías. Le encantó la idea y elaborarlos para que después de 61 años, volvieran a la Illa del Rei, tal como los comían en aquella época, los enfermos y personal sanitario.

Conseguimos la receta a través de un Comandante de Intendencia, retirado y la pasamos a Javi, para su elaboración:

«Harina, sal, levadura y agua, para una masa aproximada de unos 10 kilos, harina de media fuerza, 300 gramos de sal 200 gramos de levadura prensada, también sería mejor si se tuviera por lo menos medio kilo, de levadura madre.

♦ **TODO SE MEZCLA** en una batidora, espolvorear la masa procurar que esté compacta y que no esté pegajosa a las manos, al sacarla de la batidora se la deja descansar unos minutos, pudiéndose elaborar y mol-



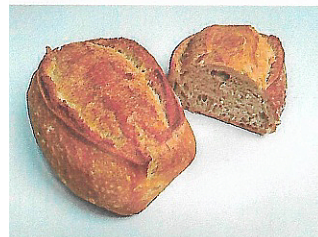
Javi Serrano, el panadero.



Preñados.



Los chuscos, 61 años después, volvieron a la Illa del Rei, tal como los comían en aquella época, los enfermos y personal sanitario»



ayudante del RI Mahón 46, en el siglo pasado allá por la década de los 80

una de mis obligaciones era comunicar diariamente a Intendencia el número de raciones que precisaba el Regto. para el día siguiente, con la salvedad de la dotación de 400 grs. por cabeza, se distribuía en dos porciones una de 100 grs. y otra de 300 grs., teóricamente la primera era para el desayuno y la segunda para las dos comidas restantes. Diariamente iba un camión

con un Soldado de Subayudantía a recoger el pan, que recién horneado era muy comestible. Con ello se conseguía un menor desperdicio de pan. Creo que fue una medida muy acertada.

♦ **EN MANIOBRAS** con la complicidad (no siempre) del Capitán de la Cía de Intendencia, en la pieza de 100 grs. antes de hornearlo se le introducía un trozo de sobrasada, por lo que se les llamaba un 'preñado', acogido con agrado». (sic)

Fdo. Antonio Fernando Villalonga Sintés.

Javi, elaboró los chuscos con la receta mencionada anteriormente, pero añadiendo harina de cebada y garbanzos.

En el desayuno degustamos los chuscos y los 'preñados', nuestra compañera Tina, aportó sobrasada, 'camot' y queso. Todos encantados de haber vuelto 61 años atrás. Por supuesto felicitamos a Javi nuestro panadero voluntario.

dear la pieza que se desea.

Chusco, la ración de pan se hacía de 400 gramos y de 100, la temperatura del horno a unos 220 grados, hornearlo una vez se vean las piezas fermentadas». (sic)

Fdo. Bartolomé Torres Costa También nos aportó información al respecto, un Comandante de Infantería retirado.

«Cuando estuve de sub-

ORACIONES

QUE VIENEN LOS BÁRBAROS



Enrique Lázaro
Periodista

Siglos llevamos escuchando que vienen los bárbaros, que vienen, y quien dice bárbaros dice los zombis, los migrantes, los rusos o los extraterrestres. Sin olvidar a los chinos. Ante tales alarmas reiteradas, ciertos intelectuales muy sarcásticos respondían asegurando que los bárbaros siempre han estado aquí, a qué santo tanto alboroto, mientras numerosos patriotas, los verdaderos destinatarios de esas alarmas, exhibían su arrojo lanzando retos y desafíos. Que vengan, que vengan ya si tienen cojones. A que no se atreven. La amenaza de los bárbaros, sean quienes sean y estén donde estén, es un clásico de toda la vida, y como es propio de los clásicos, se adapta a cualquier época y situación. Evoluciona, se actualiza, se diversifica. Ahora, por ejemplo, además de los rusos que han despertado la euforia guerrera y armamentista en toda Europa, y los extraterrestres habituales, tenemos bárbaros tecnológicos (la IA que nos estallará en la cara arrasando los mercados), bárbaros climáticos muy negociacionistas y cómo no, bárbaros económicos



Llevamos tanto tiempo escuchando que vienen los bárbaros, o que ya están aquí, que nos tragamos las cosas más raras»

estadounidenses, a los que haremos grandes otra vez comprándoles cantidades exorbitantes de armamento y munición para defendernos de los bárbaros ya mencionados. Mucha barbaridad, desde luego. Y un detalle local novedoso sobre bárbaros que ya están aquí. A diario se nos informa de que nuestros jovencitos, tal vez abrumados por las amenazas de los bárbaros, o confundidos por la barbarie tecnológica, se están haciendo franquistas y fascistas sin saber siquiera qué era eso, y como además están muy enfadados con las jovencitas al creer que les atacan, en lugar de disfrutar en grande con ellas que sería lo propio de la juventud, se han pasado en masa a la ultraderecha nutriendo las filas de bárbaros interiores. Una novedad que tal vez no sea sólo local, porque al perecer ocurre en todas partes. Si no tienes dinero, ni vivienda, ni chica... Pues eso, que te haces franquista. Extrañísimo, pero llevamos tanto tiempo escuchando que vienen los bárbaros, o que ya están aquí, que nos tragamos las cosas más raras. ¿Debería yo tener una opinión sobre la llegada de los bárbaros? Quizá. Pero no la tengo.

Setenta años y sorprendido

■ Me llama mi hija con antelación y me comunica que el sábado hay excursión a la Illa del Rei, ya que la Salle les enseña a los niños la historia y quieren verlo, a ver si quiero ir. Y yo, que nunca la había visitado, digo que sí rápidamente.

Cuando llegué al barco, faltaban 5 minutos para salir, los niños locos haciéndome señales para que corriera. Me hizo feliz este momento. Fue llegar al muelle de la Illa del Rei y los niños no paraban de



mirar, inmersos en un mundo de fantasía para ellos y cada uno se hacía su película. Lo que muchos como yo, con 70 años, no hemos visto antes.

Yo quería estar con mis nietos, pero al mismo tiempo, la curiosidad me dominaba y

me fui con el guía, lo cual me supuso no verlos más. En ese día quería ver y conocer todo lo que yo había oído sobre la Illa del Rei. Me maravillé. El guía, una gran persona y profesional.

Conclusiones que me llevé, que nuestro puerto tiene una belleza e historia para hacer muchas películas. Una mitad del puerto se ha hecho para millonarios, pero salvamos en su día a la Illa del Rei de caer en el capitalismo. Esa es la Menorca de mis nietos «Forever & Ever». Aún estamos a tiempo, salvaguardemos

Lazareto, La Mola, Sant Felip y mucho más.

¿Quién decía que los ciutadellencs no bajaban a Maó? Ese día, visitando la Illa del Rei, había un buen grupo de ellos, simpáticos, alegres y con ganas de ver las maravillas del puerto de Maó. Nuestro puerto, el de todos los menorquines. Ahora me queda que otro nieto estudie la Illa del Lazareto y se lleve al abuelo.

Larga vida al abuelo.

• **LAVI TOLO PONS MELIÀ**
• SANT CLIMENT