



# PLAÇA MAJOR

ANY VIII. Núm 22 revista de cultura i festa . federació colles de castelló . primavera 2003

## EDITORIAL



### Nit de Sant Joan 2003

Platja del Pinar del Grau de Castelló

Díptic de Sant Joan 2003

## SUMARI

- 2 **Poesia:** *A Alacant i les fogueres*, Lluís Alpera
- 3 **Magdalena 2003:** Ressò de Festes
- 5 **Opinió:** Desitge que la cultura...  
Acomiadament i benvinguda
- 6 **Notícies**
- 8 **Xafardecolles**
- 9 **Història:** Obres a l'Ermitori de Fadrell  
(segles XVIII i XIX)
- 10 **Paisatges possibles:** Un passeig d'escultures  
al Grau de Castelló
- 13 **Uns altres pobles:** Wanli Changchang:  
la Gran Muralla (I)
- 16 **Uns altres menjars:** El ceviche peruà
- 19 **Informació**

**U**n any més celebrem el solstici d'estiu, la nit màgica de Sant Joan, la nit més curta..., la més intensa de l'any.

Sant Joan és, sense cap mena de dubte, una diada unànimement celebrada pels castellanencs. La elevada participació en la festa només es pot comparar a les festes de la Magdalena. Però, per què la celebrem?

Se'ns acut de celebrar-la d'una manera molt senzilla: ens apleguem, amb els nostres amics de colla, els familiars i coneguts al voltant d'una foguera a vora mar; l'entrepà en una mà, el barral de vi a l'altra. Fruïm d'una vetllada de joia: ballem, cantem, mengem, bevem, riguem, fem un bany, el primer bany de l'any... Ens apleguem per parlar de les nostres coses, per fer partícips als altres de les nostres alegries i de les nostres preocupacions.

La vida corre voluptuosa per l'arenal, al cor de la platja. Com un signe de vida, la foguera tot ho purifica. Ací, en aquesta banda de món, el foc origina la vida, més vida. Mentre la foguera crema, nosaltres dansem, i, gràcies al foc, fugim de les desgràcies i les nostres ànimes troben la pau.

Som un poble antic. Venim del foc i de l'aigua. Les fogueres, els rituals del foc ens intenten apropar a l'astre rei. Així simbolitzem el seu poder benefactor, així l'ajudem a renovar la seua energia.

Preguem, perquè les nits continuen essent curtes i els dies més llargs. Una altra cosa és que el sol es digne a escoltar els homes.



## POESIA

### A Alacant i les fogueres

Cruix la síndria  
entre les dents  
enmig la nit  
de Sant Joan.

Ja ens mulla la rosada  
l'alegria del cor  
entre maduixes i plenilunis  
que il·luminen les crisàlides.

Mengen coques i bacoques  
enmig del mall de trons.  
deixeu-me prendre, de nou,  
el darrer ros de Sant Joan!

Lluís Alpera

**Lluís Alpera** (València, 1938): *El magre menjar* (1963), *Dades de la història civil d'un valencià* (1967), *Temps sense llàgrimes* (1968), *Trencats versos d'agost* (1971), *Surant enmig del naufragi final, contemple el voluptuós incendi de totes i cadascuna de les flors de núbil hibiscus* (1985), *Tempesta d'argent* (1986), *L'esplendor de l'àmfora* (1987), *La ciutat irisada de les buguenvil·lees* (1987), *La taula dels poetes de l'illa coronada* (1990), *Els dons del pleniluni* (1990), *L'Emperadriu de l'Orient* (1992), *Món de Sixto* (1994), *Amb cendres i diamants* (1995), *Llevant amb taula de xaloc* (1995), *Amor de mar endins* (1996), *Cavalls a l'alba* (Obra poètica) (1998).



## PLAÇA MAJOR

ANY VIII, Núm 22 revista de cultura i festa . federació colles de castelló . primavera 2003

Revista quadrimestral  
Primavera de 2003  
Any VIII, número 22  
Castelló de la Plana (la Plana Alta)  
Tiratge de 300 exemplars  
Preu de subscripció anual: 1000 ptes.  
Preu de subscripció fora vila: 1300 ptes.

**President** Vicente de Juan Martínez  
**Director** Joan Bta. Campos i Cruaïnes  
**Consell de redacció**

Manuel Carceller Safont      Antoni Royo Pérez  
Joan Josep Trilles Font      Sònia Sanz i Alegre

#### Dibuixos

Luis Vellón, José Caño, Neus Cruaïnes, José Alonso

**Idea de portada**, Xipell

#### Edita

Federació Colles de Castelló

#### Imprimeix

Graphic Group, S.A. - Pol. Ind. Els Xiprers, 12 - Castelló  
Dip. Leg. CS-80-96  
ISSN 1695-5471

#### Presentació d'originals

Centre Municipal de Cultura, carrer d'Antoni Maura, núm 4  
12001 Castelló

#### Nota

"Plaça Major" no es fa responsable de l'opinió dels seus col·laboradors en els treballs publicats, ni s'hi identifica necessàriament



Canalla, entre maduixes i plenilunis

Foto: Arxiu J. Campos

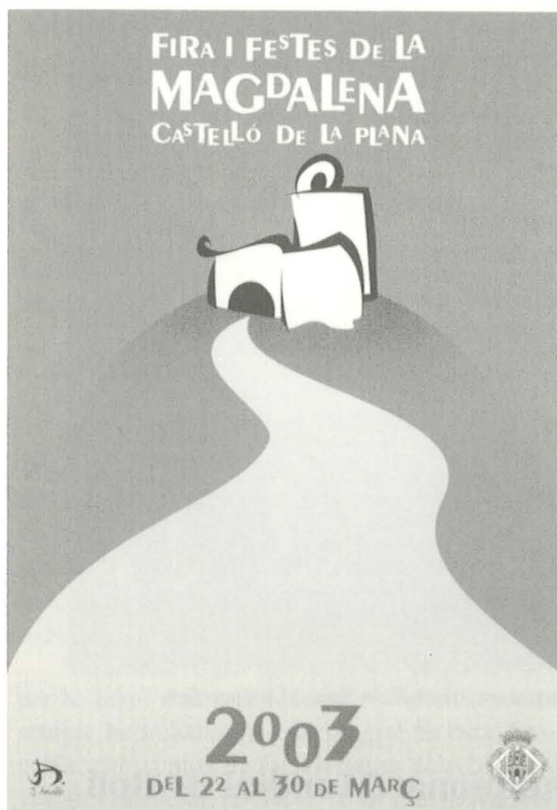
Amb el suport de la

 **GENERALITAT VALENCIANA**  
CONSELLERIA DE CULTURA, EDUCACIÓ I CIÈNCIA



## MAGDALENA 2003

### RESSÒ DE FESTES



Cartell Magdalena 2003

#### Va de regines

A banda de dir que tant Elena Sanchis com Sara Dols, han estat unes regines que han donat molta força i llum a tot el que ha envoltat aquesta setmana gran de festes. Però no sols han sabut donar el somriure just i necessari a cada moment, sinó que durant tot l'any han estat allà on se les ha necessitat, donant suport en tot moment a les nostres iniciatives. Han estat unes regines autèntiques.

#### Un Fadrí d'Or emotiu

A l'Escola Municipal de Dolçaina i Tabal de Castelló, la Junta de Festes li lliurà el *Fadrí d'Or* per la seua feina a favor de la festa i les tradicions del nostre poble. Reberen el guardó Paco Magnieto i Juanjo Trilles, director i coordinador respectivament, de mans de les regines Elena i Sara, i del president de la Junta Jesús López.

#### El Pregó

La Federació de Colles de Castelló ha participat en tots els Pregons: Com ja és tradició, les colles de dolçainers i tabaletes de la nostra Federació, la nostra Escola Municipal de Dolçaina i Tabal així com la Colla "La Panolla", han participat en els Pregons de Festes. També ho férem en l'Ofrena a la Lledonera. Esperem que la gent de la Junta de Festes tingue ben clara nostra disposició a sumar en el món de la festa.



Paco Magnieto, Tico de Juan i Juanjo Trilles amb la Colla de Dolçainers i Tabaletes de Castelló, després del lliurament del Fadrí d'Or



Els més menuts de l'Escola obrint el Pregó Infantil



## MAGDALENA 2003



Miguel Ferreres a la dolçaina i Agustí Gasulla al tabal

### 3r Homenatge de Castelló a la Dolçaina i el Tabal

Homenatge a Miguel Ferreres Masplà i Agustí Gasulla: El passat dimecres, 26 de març de 2003 dins de les Festes de la Magdalena 2003, la gent del món de la dolçaina i el tabal li lliuraren un sentit homenatge a dos membres de la Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló –tot i que en un principi el nomenat per l'homenatge era Miguel-, al Boticari d'Altura, el dolçainer Miguel Ferreres Masplà i al tabaleta, Agustí Gasulla. Cal agrair a la Colla de dolçainers i tabaleters "Xaloc" el treball ben fet i sobretot en aquesta edició a Antoni Àguila que ha coordinat en tot moment l'acte com calia.



La família Alegre de la Colla "El Magre" en el Magdalena Vítol



Foto per al record, els Bolis Boigs i La Garrofera

### XIV Campionat Mundial de Boli

Com tots els anys, férem una nova edició del tradicional Campionat Mundial de Boli, gràcies al suport de Piscinas LYCA i la bona feina de la Conlloga Matapoll i la Colla "La llum", i com no la bona rebuda per part de totes les colles per la seua participació així com a la Junta de Festes i la Federació de Colles. La regina infantil, Sara Dols i la seua Cort d'Honor, el diumenge 30 de març després de travessar la mar de fang del parc, apropà al Temple del Ribalta per lliurar els premis als guanyadors que en aquesta ocasió foren: 1r Els Bolis Boigs, 2n La Garrofera i, 3r Els Llamps, però no ens volem oblidar del quart classificat La Figa ja veterana en aquest campionat. Cal recordar que en aquesta edició foren 22 equips els inscrits. Agraïrem la presència al regidor d'Esports i al gerent de Piscinas LYCA. Una vegada més van tenir més d'un problema d'ubicació amb la gent de la Fira Alternativa.

### Magdalena Vítol

Quants anys reivindicant la nostra participació en aquest acte, i com de costum sols participaren els de sempre: "Bufanúvols", "El Magre", "Arròs Caldòs", ..... i para de contar. Clar està, la Colla de Dolçainers i Tabaleters de Castelló i "Xaloc" participaven en l'acte per si, però i la resta..., butifarra! No obstant això, al final, un grup de dolçainers i tabaleters encapçalats per Alejandro i El Xino van fer alguna coseta. L'any vinent ens ho tindrem que replantejar seriosament.

Juanjo Trilles, Text i fotos



## OPINIÓ

### DESITGE QUE LA CULTURA I LA TRADICIÓ ESTIGUEN PER DAMUNT DE TOT

Som gent de la festa, gent que dia a dia lluitem per la cultura i les nostres tradicions. A poc a poc, anem sumant el que podem, sempre amb un únic horitzó, el nostre Castelló.

Aviat hi haurà eleccions municipals, hi haurà canvis. Potser hi hague continuïtat en molts ambients i parcel·les de la vida social i cultural de la nostra Ciutat.

Però la gent que dia a dia, i tan sols per eixa motivació altruïsta i voluntària, amb la sola satisfacció i benefici de saber que ho fas per la ciutat de Castelló. Per damunt de canvis polítics o no, ens pertoca seguir endavant, la gent està al seu lloc. Quan un curs o activitat finalitza cal pensar en la següent amb tots els imperatius que ens suposa tot açò —presupostos, subvencions, convenis, ...

Sincerament, pel que a mi em pertoca, cal dir que sempre he rebut més que bones paraules en tots els ambients on sempre he treballat, ja que sempre ha estat Castelló, el meu poble, per damunt de tot, aleshores com ben bé diu una i mil vegades ma dona, M<sup>a</sup> José: “*Clar que et valoren, fas de regidor per res*”. I quanta raó té, encara que s’enganya per molt, Castelló ho val tot, però per molt més, ja sempre fem la nostra gent, la nostra casa darrere de qualsevol activitat, en un segon lloc.

Sé que hi ha previstos pocs canvis a nivell municipal, clar està que hi haurà cares noves i ben conegudes a nivell social, segur que serà gent amb il·lusió i amb ganes de fer les coses ben fetes. I els que continuaran ho faran amb l’esperit renovat i molt reforçat.



Foto de família, Sara Dols i Dames lliurant els premis

Jo en nom de tots els que ens movem a la fosca, en nom de tots els manífassers, maneguetes de Castelló, sols demane que per damunt de tot, sobretot de la política, estan i han d’estar sempre les nostres arrels i tradicions. No ho hem de descobrir ara, està ben clar que Castelló, tot i que vol ser una ciutat gran, en aquest món tots ens coneixem, i sabem molt bé de quin peu patim, però quede per davant molt clar, que tots sentim eixes mateixes arrels, sempre tenim el nostre Fadri davant de tot.

Llavors volem fer nostre aquest crit que ha d’èsser quelcom més que una simple frase feta de que:

“La cultura i la tradició estiguen sempre per damunt de tot, perquè sempre serà de la nostra gent, del poble de Castelló i prou.”

**Juanjo Trilles Font**  
Colla “El mitget”

### ACOMIADAMENT I BENVINGUDA AL PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ GESTORA DE GAIATES DE CASTELLÓ

El nostre estimat i benvolgut amic Pepe Rovira Nive ha decidit no presentar-se a la renovació com a president de la Gestora de Gaiates, diu que està cansat i que ja en té prou feina en la seua gaiata —la 8 “Portal de l’Om”—, on té en la seua comissió un bon grapat de gent bona amb molts projectes i il·lusions, que dia a dia, amb l’esforç de tots van fent realitat.

La nostra Federació de Colles, vol animar a aquest col·lectiu perquè segueixquen ocupant el lloc que els pertoca en el món de la festa, en la nostra festa gran, i que el nostre sentir és i serà en tot moment, el de sumar a la festa. Cal estar ben units, amb les nostres particularitats, pel nostre Castelló, per la nostra festa, per la nostra gent.

Llavors un dels objectius que des d’aquesta Junta Directiva volem promocionar, és la vinculació de les nostres colles als diferents Sectors, a les Gaiates. Ens consta que ja hi ha colles que fa anys que col·laboren amb alguna gaiata. Volem anar més lluny, volem seguir sumant.

Al nou president de la Gestora de Gaiates i a la seua junta, sols volem expressar-los el nostre sentit d’animar-los a seguir endavant per la festa, i que estem a punt per treballar junts pel món de la festa.

**Tico de Juan Martínez,**  
President de la Federació Colles de Castelló



## NOTÍCIES



Guanyadors del Concurs



Comissió Gaiata 9 "La Espartera", autoritats i representants de les Colles de Dolçainers i Tabaleters

### L'Escola Municipal de Dolçaina i Tabal

#### *La Trobada veïnal de Dolçaina i Tabal es consolida*

La V Trobada veïnal de Dolçaina i Tabal, 5é Concurs per a intèrprets novells Ciutat de Castelló va ser un èxit de participació. Aquest any van participar alumnes de les diferents Escoles de Castelló i el Grau, així com les colles de dolçainers i tabaleters de la nostra Ciutat. Enguany sí, per fi alumnes de la nostra Escola foren els guanyadors.

La gent de la Gaiata'9 "L'Espartera", encapçalats pel seu president Toni Estrada, ens van donar tota mena de facilitats i ens oferiren un bon porrat en acabar el concurs.

També les autoritats sapigueren estar en el seu lloc, sobretot el regidor del districte Nicolás Martínez, els quals ens proporcionaren la infraestructura i suport necessari. Estigueren també presents a l'acte els regidors, Miguel Àngel Mulet, Juli Porcar, Fernando Nos i Toni Porcar així com el president de la Federació de Colles, Tico de Juan i tota la Comissió de la Gaiata'9.

No ens poden oblidar del bon treball del secretari del concurs Raül-et Forcadell, fent una bona feina molt digna, donant l'espai que li correspon als nostres instruments.

També un record pels patrocinadors: l'Excm. Ajuntament de Castelló, l'Agència de Turisme Rural ALTRETUR i a la Llibreria BABEL.

### *Cercavila de Sant Antoni*

Convidats per ACA i la Junta de Festes, el diumenge 27 de gener participarem en la tradicional cercavila de Sant Antoni pels carrers de Castelló. Va estar nombrosa la nostra participació.

Els alumnes de l'Escola acompanyats per Paco Magnieto van arribar a temps per participar en la Trobada Veïnal.



Alumnes de l'Escola en el repartiment de rotllos



## NOTÍCIES

### *Carnestoltes al Grau de Castelló*



Cartell del Carnestoltes 2003, al Grau de Castelló

Una vegada més, els alumnes participaren a la Cercavila i en la Gran Desfilada del dissabte 1 de febrer del Carnestoltes del Grau. Un nombrós grup d'alumnes participà en aquest tradicional acte. No ens xafem la llengua, i volem agrair al monitor de tabal Tico Montoliu la seua presència, menys mal que van recuperar a un bon

pare i millor dolçainer, Guillermo, ja que un any més ens veiem sense mestre de dolçaina.



Alumnes de l'Escola al Carnestoltes del Grau de Castelló

### *Cloenda del Curs 2002/2003 de l'Escola Municipal de Dolçaina i Tabal de Castelló*

El proper divendres, 6 de juny tenim previst l'acte de Cloenda del curs 2002/2003, on esperem un bon grapat d'amics dolçainers i tabaletes, perquè ens hi acompanyem en aquest moment tan emocionant pels alumnes de la nostra Escola. Esperem comptar amb la presència de la Regina Infantil Sara Dols així com a les diferents autoritats encapçalades per Beatriz Martinez-Urrea.

### *Carnestoltes al Col·legi Públic "Serrano Suñer" de Castelló*

Alumnes de l'Escola també participaren, com tots els anys, en la cercavila del Carnestoltes del Col·legi Públic "Serrano Suñer" de Castelló, centre on utilitzem les seues aules per fer realitat l'ensenyament de la dolçaina i el tabal.



Un grupet d'alumnes de la nostra Escola al Carnestoltes del C.P. "Serrano Suñer"



## XAFARDECOLLES

### Elena, la filla de Tico

La filla del nostre president, jugarà la temporada 2003/2004 a la Costa del Sol en el Club Basquet Guindos, de Málaga. Tico i M<sup>a</sup> José tindran que canviar la marjal del Grau per la costa malaguenya.

### Aplec a Elx

Les Colles de dolçainers i tabaleters de Castelló federades a la Federació Valenciana de dolçainers i tabaleters tenen previst pel 4 d'octubre de 2003 el seu proper Aplec a Elx, sempre i quan no canvie la política municipal en les properes eleccions.

### Els nostres amics del Planetari de Castelló. Els amics del Planetari, amb Jordi Artés al

seu cap, segur que ens faran gaudir amb la seua darrera producció, "Tombatossals i les Illes" en la nostra propera visita per Sant Joan. Dia a dia, aquest equip ens demostra la seua completa integració a les nostres tradicions i sobretot, amb l'obra de Josep Pascual Tirado. Desitgem que segueixquen per aquest camí.

### Joan B. Campos Cruaños,

El nostre director, Joan B. Campos Cruaños, segueix guanyant més i més premis, el darrer ha estat el premi Màrius Torres de poesia, de la ciutat de Lleida, amb l'obra "Pavelló d'Orient". Aviat serà presentada en la Llibreria Babel.

### Al voltant del nom de les colles,

Com tots sabeu ben bé, volem reeditar aquest llibre, ja no ens serveix la primera edició, volem actualitzar-la, en l'actualitat som gairebé més de setanta colles federades. Vos recordem que teniu que enviar-nos el vostre text, al correu electrònic [fedecas@ono.com](mailto:fedecas@ono.com) o fer-li-ho arribar a Juanjo Trilles 656.342752.

### Miguel Ángel Mulet Taló, regidor de Cultura

El nou Guillem de Mont-Rodó per les festes del 2004, serà Miguel Ángel Mulet Taló, el regidor de Cultura. Aquesta és una distinció de la Milícia Templaria de la Germandat del Cavallers de la Conquesta. Serà un digne representant que sabrà substituir al darrer Guillem del 2003, José Vicente Ramon.

José Manuel Milián, de la Colla "Xaloc" i membre de la Junta de Festes diu que vol deixar la Junta per problemes familiars després d'haver fet una molt bona feina en aquest estament, deixant molt alt al món de les colles. Li desitgem el millor del món, sabem que sempre estarà a punt per a tot. Serà el seu recanvi Juan Pallarés? Continuarà.

**La Host del Castell Vell.** La Host del Castell Vell està preparant el sisè Capítol General de la Confraria de l'Arròs i la Taronja pel mes de juny, acte que se celebrarà en el saló de plens de la Diputació de Castelló amb representants de diferents confraries de la resta de l'Estat que gaudiran de les nostres tradicions i com no, de la nostra cuina.

### "A l'estiu tot lo món viu"

S'està preparant la XI Edició de la campanya cultural "A l'estiu tot lo món viu", amb la participació dels grups de dansa de la nostra ciutat: Illes Columbretes, Ramell, Escola de Dansa, El Millars, Grup Castello i El Forcat. Una vegada més ens faran gaudir i mostraran el que saben fer als nostres barris.

### Beatriz Martínez-Urrea Dualde

Segurament la que ha estat fins ara Tinent d'Alcalde i regidora d'Educació, Beatriz Martínez-Urrea Dualde, no seguirà en la propera legislatura. Des de l'Escola Municipal de Dolçaina i Tabal de Castelló li agraïm tot el que ha fet, i

l'esforç per ajudar a consolidar el projecte de la dolçaina i el tabal a la nostra ciutat. Gràcies per tot Beatriz.

### Va de Boli.

Abans d'organitzar el Campionat de Boli, férem una exhibició en el pati del Col·legi Públic "Serrano Suñer", va ser un dissabte i no hi hagué molta assistència, però creiem que val la pena. Caldria replantejar-nos aquest tema, "Figuereta", "Xapa", Paco,..... Podríem fer exhibicions per les escoles de Castelló?

**Nota de la redacció:** Aquest és un espai obert a tothom, per qualsevol informació que ens vulgueu fer arribar, crideu als telèfons 639 021700 (Joan Bta. Campos) o 656 342752 (Juanjo Trilles)



Portada del programa cultural "A l'estiu tot lo món viu"



---

 HISTÒRIA
 

---

**OBRES A L'ERMITORI DE FADRELL,  
(SEGLES XVIII I XIX)**

**M**iquel Queralt, el 24 de maig de 1704 signa un contracte de les obres de reforma de la casa i l'ermita de Sant Jaume de Fadrell. El 28 de setembre d'aquell any, el procurador de Fadrell rep 104 lliures per a l'execució de l'obra enregistrada amb el nom *secunda solutione*.

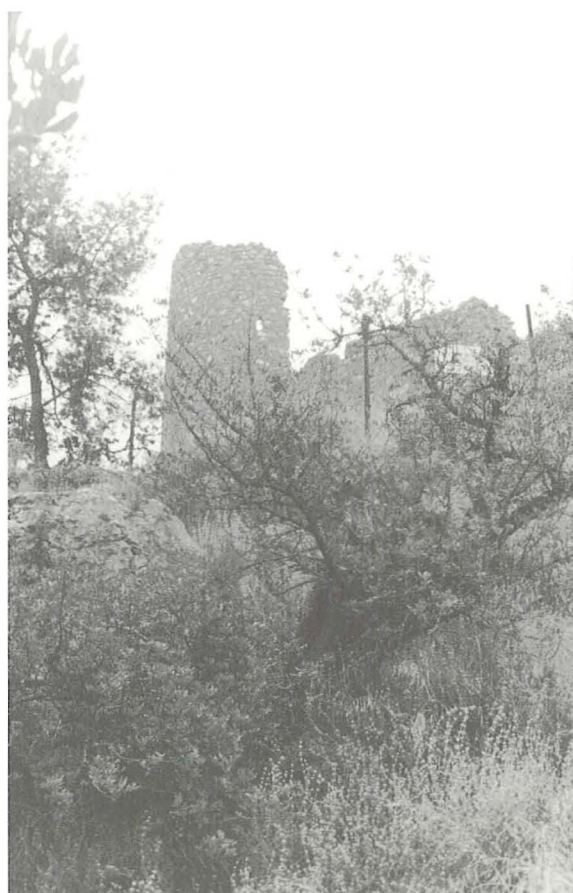
El 13 d'agost de 1705, l'esmentat procurador rep 104 lliures en concepte de l'anomenat

*“residuo operarum domus et heremi toris sti Jacobi”*.

L'1 de gener del 1760, el procurador de l'encomanda, Fèlix Tirado fa un pregó a la plaça Major en què anuncia als pobladors de la vila de Castelló el concurs subhasta per al condicionament de diversos ponts que hi ha dins del terme de Fadrell. L'obra finalment, va ser adjudicada als manobres Nicolau i Vicent Pellicer, pare i fill, que seran els encarregats de noves obres. L'import total del concurs és de 8 lliures, 3 sous i 4 diners.

La relació dels ponts reparats va ser la següent: pont del camí de les Palmeres, que baixa des de la sèquia Major fins a l'ermita de Sant Jaume i continua fins a la mar, pel camí que s'anomena de la Dula; pont que està a la sèquia Major vella; el pont d'Ors, que es troba a prop de l'alqueria d'en Alfons Castell; el pont de la sèquia d'Almalafa, el de la sèquia de Valero i el de l'escorredor comú que està tot junt a la terra de Gomis.

El 6 de setembre de 1762, el procurador de l'encomanda fa un nou pregó públic, mitjançant el qual fa saber als pobladors i terratinents, les obres de licitació per als treballs de construcció i condicionament dels



Runes del Castell Vell

Foto: Arxiu J. Campos

ponts del terme de Fadrell. La puja més baixa va ser l'oferta per Nicolau Pellicer, amb un preu de 50 lliures. El contracte contempla un pagament a termini de tres anys, dividit en pagaments anuals de 16 lliures, 13 sous i 4 diners. Nicolau Pellicer es compromet a reparar els ponts en mal estat en un termini de tres dies des del moment d'haver rebut la comunicació e reparació. Les mesures dels ponts seran les següents: una amplària suficient per a permetre el pas dels carruatges de dotze pams complits i, per als de pas de ferradura, en parla d'una amplària de sis pams també complits.

El 1831, Pasqual Badenes rep d'Antoni Fauli, el comanador de Fadrell, la quantitat de 220 reals, per a les despeses de la sèquia d'Almalafa ocorregudes durant les obres de reforma dels anys 1825, 1826 i 1827. El 20 de juliol de 1844, hi ha una nota sobre jornals del mestre

d'obres pels treballs de reparació de l'ermita amb un import de 171 vellons. Manuel Monferrer, en aquell mateix any, el dia 10 de gener, va cobrar 120 vellons de reals per la col·locació d'una porta i d'una finestra. Vicent Martí, mestre d'obres, va cobrar 6 vellons pels treballs de composició d'un pont a l'encomanda de Fadrell.

L'any 1853 es va promoure un estudi d'obres pel condicionament de l'ermita, que havia de ser sufragat pels terratinents, segons el nombre de fanecades.



---

 PAISATGES POSSIBLES
 

---

## Un passeig d'escultures al Grau de Castelló

**I**nicie l'itinerari a l'avinguda de Sant Pere, al bell cor del Grau. Amb l'olor de roba estesa als balcons, les cases d'una planta, una brisa, una remor de mar. El vaivé sensual de les fulles de les palmeres pentina d'ombres i llums el bulevard central. A recer del pas del temps, m'hi retrobe amb el xiquet que jugava i reia. Ahir. M'hi assec a un banc, des d'on contemple la *Simbiosis hombre-mar* (Salvador Garcia, 1995). Una obra de polistirè reforçat amb fibra de vidre, daurada de purpurina. Una textura nova per a una bella metàfora. Un peix travessa el cervell de



Amb l'olor de roba estesa als balcons, les cases d'una planta, una brisa, una remor de mar  
 Foto: Arxiu J. Campos

les dues figures o, potser es tracte d'un home dona-peix? Tant s'hi val! El mar ens delimita el territori, ens marca la pell de sal i nafres. Ens hi lliurà vers l'horitzó blau del somni. La brisa travessa aquests cossos daurats, i hi forada el ritme obsessiu del matí xafogós. S'hi escolta una remor de xiraus... Prolonge la mirada més enllà dels para-sols d'una coneguda marca de cervesa. Miola un gat. La terrassa d'*El Tapeo*, solitària, n'espera els clients. Al lluny, ressonen els martells. Les Penyes fan el muntatge dels cadafals. Ja venen festes! M'aixeque, uns metres més avant, una redona, plantada de pensaments vermells limita un altre monument; sobre un breu pedestal s'aixeca el *Movimiento marino* (Rafael Gallent, 1995). Qui

mou el món blau? Aquest globus foradat, deixa veure les seues entranyes. L'hèlix, el noble metall que acarona l'ona i ens mou. Més lluny, més lluny. Enllà, on el silenci hi dorm. A poc a poc, m'hi acoste a *El Mascarón* (Mayte

Fullera, 1995). Sembla un mascaró de proa. El Grau és la barca. Solcant la mar, trencant l'escuma, a la part alta de la roda de proa, una figura solitària, femenina, de rostre hieràtic —una sirena?—, s'eleva per damunt de les ones. Imatge totèmica? Deessa? Des del mar d'Odisseu, quants mariners no hauran escoltat la seua crida, la dolçor embriagado-

ra del seu cant? M'hi arriben els darrers acords del *God save the Queen*, dels Pistols, després *Evil Ways*, de Santana. Refaig el meu passeig.

Puje a la mountain bike. Travesse el parc de la Panderola. Un sostre com una catifa de fulles verdes, encara joves, m'hi refresquen el pedaleig. Ja sóc a la replaça del Casal Jove. Al cel, el matí lluminós d'un estiu jovençall. A la banda de ponent, m'hi arrecere dels raigs de sol sota l'ombra esquifida que projecta *Y allí un horizonte* (José L. Yebra, 1996). M'hi crec l'arbre, i la seua soca, feta saviesa que ha arrelat per davall del paviment. L'arbre del pensament que mai no deixa de créixer. Mai.



## PAISATGES POSSIBLES



Una nau concavada curulla la torre, sembla que solca l'aire, cel endins. Enllà  
Foto: Arxiu J. Campos

Avinguda del Port. A l'esquerra, em saluden, majestuosos, impassibles dos plataners centenaris; dues escultures magnífiques, memòria viva d'un poble. Carrer de Churruca. En un tres i no res, hi arriba a la plaça del poeta Miquel Peris. La corona de llorer —ahir et vam recordar, Miquel, ahir, als Premis de la Mar— encimbellla el seu nom. Des de la porta del Lledó de l'església, faig una panoràmica de la plaça. Una ancora descansa tombada, a frec de terra. Davant d'ella, un alt pedestal de granit suporta l'escultura del Grau a l'home mariner (1995). Davant la mar només cap una ampla mirada, l'horitzó de tota una vida. Contemple la noble figura, estilitzada, de l'home que hi busca, amb el rem ben ferma a la mà, el passat i el present d'un poble, l'oblit i la memòria, la vida que s'hi retroba i, exultant, hi emergeix

des del fons de la mar. Definitivament, hi ha alguna cosa en la remodelació d'aquesta plaça que no m'hi agrada. Potser és l'actual ubicació de l'ancora, que ofega el passeig central.

El campanar de l'església toca hores. Migdia. El carrer és un forn. Una colla de magrebins em miren encuriós, des de l'ombra benefactora d'un rodal d'ailants d'un verd rutilant, arbres del paradís, que il·lustren amb el seu port esponerós l'angle nord-est de la plaça. Una parella de teuladins festegen, enamorats i juganers, entre la gespa. El cicle etern de la natura.

Enfile el passeig de Bonavista, al primer carrer a la dreta, hi ha la plaça de la Peixatera. *La Peixatera* (Alvaro Falomir, 1992) també sembla que mira la mar, i hi espera. Des de dalt del pedestal, s'albiren barques, amb l'olor del peix, oh mar de mars! Ja venen les barques! Oloroses les xàrcies del fondal, oloroses les caixes pels fruits blaus, oh maremar! Amb la romana i el cabàs, mocador al coll, i el monyo ben pentinat, la peixatera beneix la brisa i hi dibuixa amb el seu gest, el clam d'una esperança. Creue la calçada. Ara, passege per la plaça de la Mar. A poc a poc, les terrasses van omplint-se de parroquians. El sol vertical qualla l'aire. És l'hora de l'aperitiu. A l'angle nord-est de la plaça, a frec de l'aigua, han construït una torre, *la torre de la Mar*, en record d'aquella que en temps antics guaitava el litoral. Un monument modern, funcional. Una nau concavada curulla la torre, sembla que solca l'aire, cel endins. Enllà.

Passege per la vora del port. Des del norai nuge els pensaments que volien fer volada. Des d'ací estant, la meua colla d'amics, de menuts, hi pescàvem esparrallons i burrets, i n'érem feliços. Al jardí annex a la plaça han instal·lat un brollador, obra de Ninot. Sembla un peixet golut, esclatat de coloret, molt faller. Des de la tanca estant, mire l'estat de les obres d'una zona comercial de nova creació. Els sorolls de les màquines, la presència atrafegada dels obrers no em permeten de gaudir la belle-



## PAISATGES POSSIBLES



Núvols de tempesta

Foto: Arxiu J. Campos

sa rutilant d'una torre octogonal de carreus llaurada que durant anys va guiar la navegació de tants mariners. És *l'antic far*, un monument emblemàtic que ha estat restaurat i dut pedra a pedra fins ací, des d'on, aviat, senyorejarà aquest racó de Grau guanyat a la mar. Et dec una altra visita. Demà. Reprenc el meu periple. De camí cap al passeig de Bonavista, descobrisc, rere una tanca de protecció, arraconada i oblidada, una altra escultura. Es tracta d'una ancora de Hall, amb la pell rovellada, il·lustrada, que hi descansa sobre la panxa buida d'una roca. Una peça d'una bellesa sublim.

En la cruïlla entre el passeig de Bonavista i el primer tram de la plaça Verge del Carme hi ha *La remendadora* (José Miguel Mas, 1999), una escultura de bronze, feta a l'altura de l'home. L'artista grauer —nét de *La vigilanta*— va voler acostar el monument a la gent, perquè es pogués tocar i sentir. Per això hi descansa sobre un pedestal tan baix. Asseguda al terra, descalçada, abstractament enfeïnada, n'és una figura que em transmet una serenitat pregonada. L'escultura d'*El Rallador*, tanca, de moment, l'homenatge del poble del Grau als oficis de la

mar. Situada en l'encreuament entre el passeig de Bonavista i el carrer Trafalgar, aquest bronze de Mas, segueix la mateixa idea que l'anterior. L'home del rall llança l'orneig ben a prop nostre, mirant d'atreure la nostra curiositat infinita.

Seguint l'itinerari previst, pel passeig de Bonavista avall, hi arribe, finalment, a la *Font del centenari*. Reconec que les 2 h del vespre no n'és la millor hora per gaudir-ne del monument. Això no obstant, no m'estic de pujar al pòdium que

sosté l'escultura de Ripollés. Aparque la bici i n'esquive el trànsit furibund que s'ha petat a aquesta hora alta del dia. Ja hi sóc dalt. Prenc una panoràmica dels voltants. Des d'ací estant, m'hi resulta especialment atractiva la imatge de l'avinguda de Serrano Lloveras, vista a través de la cortina d'aigua que fa la font. Una agradable descoberta. Mire la femella voladora de Ripo —o allò que en vulga ser, aquesta escultura— i els seus cabells al vent, en el seu viatge astral. *Per aspera ad astra?* Tant s'hi val.

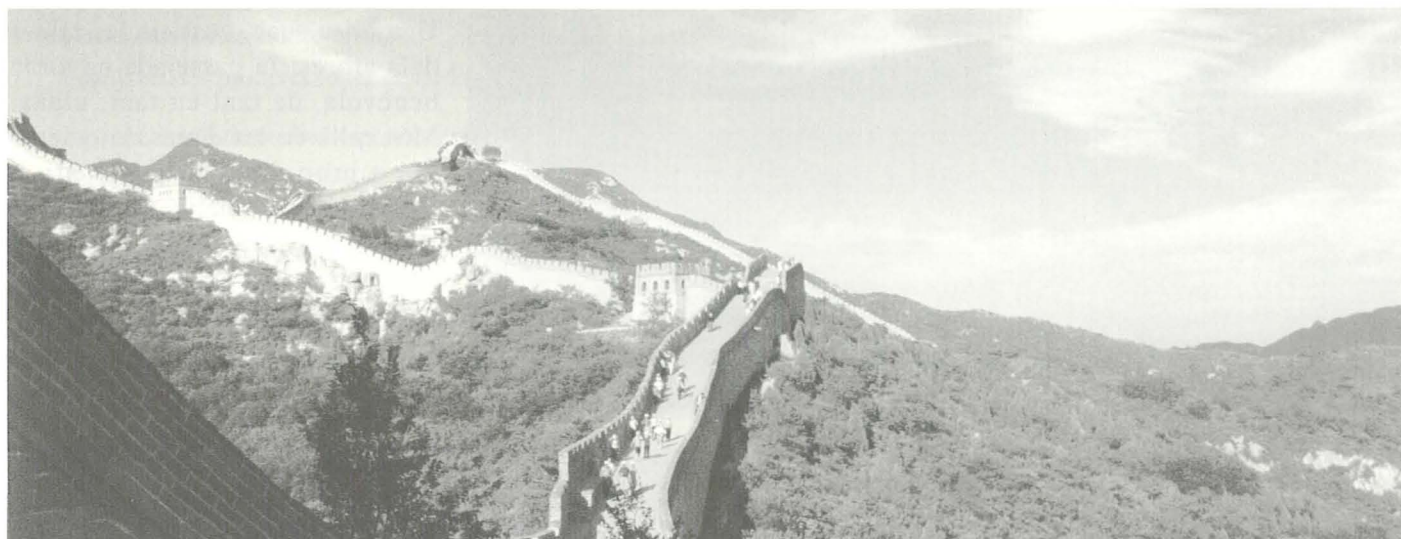
Ací m'he decidit d'acabar la passejada. Un periple que ha pagat la pena. Això no obstant, el que més m'hi agrada del meu poble no són les escultures, aquella plaça o una raconada concreta; el que realment m'hi atrau és l'aire que es respira, els gests de la gent quan parla, la llum tan blava del cel, tan lluminosa i aqueixa olor a mar... Coses Joan Bta. Campos i Cruaños que només es poden pair si et perds pels seus carrers. Pense que algun dia hi hauré de tornar, perquè n'hi ha més, d'escultures, al meu Grau.

**Joan-Bta. Campos Cruaños**



## UNS ALTRES POBLES

### *Wanli Changcheng: la Gran Muralla. Un passeig per les Tombes dels Ming. Contra el Temps. Beijing (I)*



Wanli Changcheng: la Gran Muralla xinesa, tram de Badaling

**S**i en fas un parell o tres, de nits, a Beijing, has de dedicar almenys un matí a visitar la Gran Muralla. L'excursió de mig dia duu inclosa una visita prèvia a les tombes de la dinastia Ming, que es troben a uns 60 Km de la capital, amagades entre cingles espadats i valls profundes.

Hem sortit de la ciutat imperial de bon matí. Abandonem per unes hores l'aldarull frenètic dels carrers, els gratacels de vidre i carn que amaguen el cel, el soroll de milions de pedals que acaronen l'asfalt, les inhumanes avingudes... Llumegeu encara els fast food, els anuncis de neó de Coca-Cola, els MacDonald's, els Kentucky Fried Chicken. Gent i més gent. El poder dels diners i la pressa. Viure a presa, fer temps, guanyar-li temps al temps, que al capdavall és l'única i inexorable derrota.

Fa un dia clar, transparent. Ens il·lumina un cel blau, sense arrugues ni costures. Shi Lei, la nostra guia ens informa que a mig dia, abans de dinar, farem una parada per a visitar les tombes dels Ming. Transitarem una carretera ben afermada, que transcorre entre muntanyes poblades de pins i xiprers. Un paisatge verd, omnipresent que dibuixa ombres allargades sobre les voreres de la carretera. Una pau trencada només pel sotragueig de

l'autobús.

El conductor ha frenat en sec. Ha hagut de deturar-se un poc abans d'arribar al mausoleu dels Ming. Una parella de soldats l'han obligat a parar el motor del vehicle i, ara, escorcollen meticulosament el portaequipatges. En principi sembla una inspecció rutinària, però, n'estem a la Xina!, i, avui ens hem desdejunat amb la notícia, segons la qual el Bin Ladem, ha escapat de l'Afganistan i ja s'hi troba en territori xinès. Però, finalment no es tracta d'això. Sembla que no busquen el fugitiu; ens han ficat una denúncia per transitar a 45 Km/h —excés de velocitat!— en una zona de control de policia. El conductor puja a l'autobús amb una cara de mal borràs. Manté una tensa conversa amb la guia. Segons sembla, n'és la segona denúncia en poc de temps i, a la tercera, li suspensem el permís de conduir durant dos anys. Poca broma! Excés de cel en el control de la policia? Estat policíac?

Fa més de 3.000 anys que els governants xinesos van decidir de construir-se uns mausoleus a les vessants muntanyenques que envolten la capital de l'Estat. L'última morada dels fills del Cel, una llar perpètua, al costat de la Tian'Xia. Els primers que van adoptar aquest costum van ser els emperadors de la dinastia Zhou i la tradició va mantindre's fins a la caiguda de la dinastia Quin.



## OPINIÓ



Jardí davant el museu de les Tombes dels Ming

uns metres de la resta. Camine sol per aquest racó de pau, i hi sent por de mi mateix, una por inabastable, la meua petitesa entre aquesta natura exuberant que em transporta. Una brisa suau, acaricia les rames dels arbres; la passejada es torna benèvola, de tant en tant, ufana. Més enllà de les dèries, la quietud viu a prop d'ací. Aquella nit, a boqueta nit, a l'habitació 1623 de l'hotel Xiyuan, a Beijing vaig escriure un poema titulat, *A les tombes dels Ming*:<sup>2</sup>

Ara per ara, les tombes millor conservades són les que van pertànyer a la dinastia Ming que va regnar aquestes terres durant el període 1368-1644.

El recinte arqueològic no és res de l'altre món. Visitem una sala museu amb làpides, esteles funeràries i objectes de l'època en què van ser construïdes les tombes. Una jove vestida de fines sedes i una rosa al cap mira entotsolada, des de la porta estant, un horitzó que em sembla enigmàtic. Ella no sé si sap que jo la mire amb ulls tendres. M'agradaria tant de poder entrar en la intimitat de la seua mirada! De gairó, lladre del moment, li robo una foto.

Travessem una gran porta que ens condueix a un passeig aombrat —El camí de les ànimes, que hi diuen— per arbres centenaris, imponents, majestàtics. En prenc nota: *Quercus acutíssima*, *Populus tormentosa*, *Pinus tabulaeformis*, *Crataegus pinatífida*, *Sorbaria kirilowī maxima*, *Platycladus orientalis*... Un passeig que es troba custodiat a cada cinquanta metres per escultures immenses de marbre blanc, que representen animals i guerrers, genets. Són els guardians de pedra del recinte<sup>1</sup>. Recule fins a la cua del grup i, em separe



Quimono

<sup>1</sup> Es tracta del camí Sagrat. El camí comença en travessar dos portes de marbre. Rere d'un estela de l'emperador Hongxi de 9 m d'alcària, passes fregant una tortuga immensa, també de marbre. Després hi ha un llarg passeig amb 12 parells d'escultures, situades a banda i banda del camí. Les figures, esculpides en marbre del segle XVI, representen animals reals i mítics. El conjunt es remata amb 6 parells d'escultures de funcionaris, militars, civils i lletrats que ens condueixen a la Porta del Drac i el Fènix, on acaba el passeig. El conjunt transpua una sobria tranquil·litat. Nosaltres, però, varem fer el recorregut a l'inrevés.

<sup>2</sup> CAMPOS, J.B. *Pavelló d'Orient*, pg. 24. Edicions 62. Barcelona. 2003



## OPINIÓ

Tremolaven els salzes  
al passeig de les tombes.

Una brisa balsàmica abrandava el matí.

Sobre els cavalls de pedra,  
genets enamorats, sense fusta,  
trepitjaven les primeres fulles de tardor.

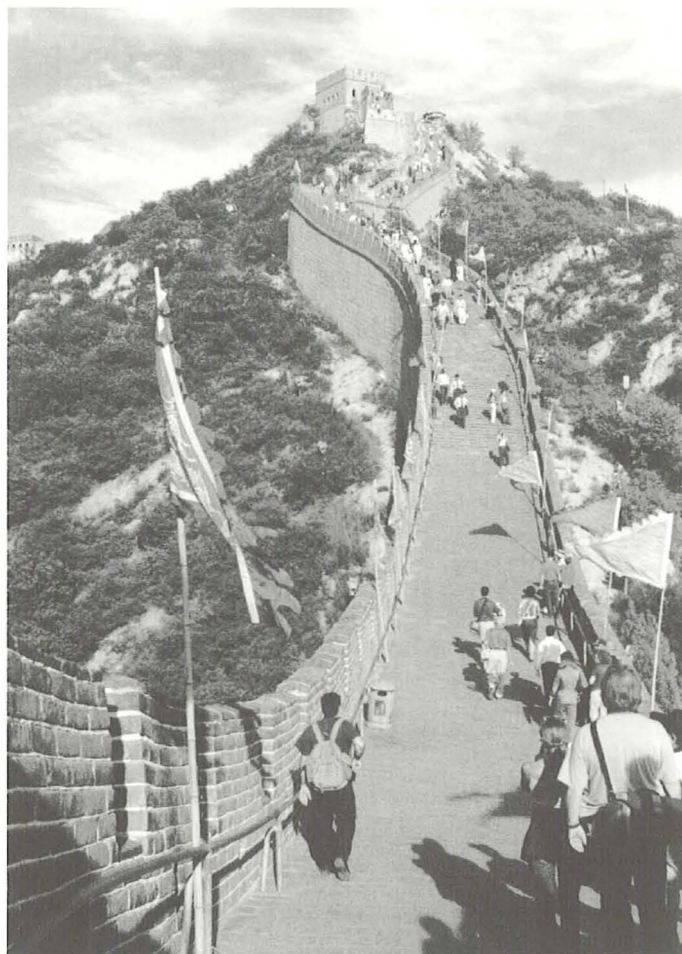
La dura closca de marbre reposava sobre la gran tortuga  
del temps.

Al final del passeig ens fem una foto, Lola i jo, agarrats de la mà, al costat d'un caragol de marbre immens que ocupa el centre d'un parterre de peònies i fúcsies, com un signe de bon presagi: prosperitat i longevitat. Contra el temps.

Shi Lei ens diu que, si ens ve de gust, hi podem baixar a visitar la tomba excavada de Ding Ling, el XIII emperador Zhu Yiyun, que va morir el 1620, ja a les acaballes de la dinastia dels Ming. Segons sembla es tracta d'una de les tombes que es troben millor restaurades. Ens hi explica que la tomba va ser excavada a principis dels anys cinquanta i va ser oberta al públic el 1956. Pel que fa a això faig cas dels comentaris de Paul Theroux<sup>3</sup> que desaconsellen del tot la seua visita. El gigantisme arquitectònic i la severa simetria de les formes fan del recinte de les tombes un indret sense gràcia, només apai-vagat pel verd llampant dels arbres que l'envolten. Cau la calda. Ens decidim a prendre un refresc de Tienfu Cola al bar de l'entrada.

### Wanli Changcheng, la Gran Muralla

A l'esplanada de davant de la Gran Muralla hi havia un mercat. Un mercat dissenyat per atreure els turistes. Una munió de turistes: xinesos, japonesos, nord-americans, australians, europeus com un exèrcit de tèrmits devoraven tota mena d'andròmines d'un gust dubtós: quimonos, gàbies de bambú per a grills, postals, clauers, samarretes de cotó amb l'eslògan "I've climbed The Great Wall", cal\_ligrames d'imitació, pinzells, pintures, tinters, i, és clar, tinta xinesa. Tot es compra, tot es ven.



L'ombra dels cucs de seda sobre la serp morta

Comprar, consumir: Money, money, money (...) "Míster, mi, tu hot. Ais crim, uáter; míster, souvenir, foto, mister, mi".

Un formigueig humà, que tot ho envaeix, fins el punt que resulta del tot impossible de fer una passa al davant. Fleixos i càmeres fotogràfiques que desapareixen contra mi, a tort i a dret. En sortiré en molts àlbums de fotos, a contracor.

La Gran Muralla, certament, no estava sola. Milers de turistes l'habitaven tothora. L'ombra dels cucs de seda sobre la serp morta.

I el Tian'Xia, el tot sota el cel transparent de Beijing.

**Joan Bta. Campos i Cruaïnes**

Fotos i Text

<sup>3</sup> THEROUX, P. *En el Gallo de Hierro*, pg. 98. Ediciones B. Barcelona. 1997



---

 UNS ALTRES MENJARS
 

---

## El ceviche peruà

D'una manera convencional, la geografia del Perú es divideix en tres regions: la Costa, l'Altiplà (a la serralada dels Andes) i la Selva. Un viatge recent per aquelles terres em va permetre gaudir de l'exquisida cuina peruana. Una cuina que, segons els entesos, es troba entre les tres cuines més importants del continent americà. Avui us presentaré una altra manera de menjar peix: el ceviche peruà. Una troballa gastronòmica ben suggeridora per al pal·ladar.

Tot i que es tracta d'un menjar originari de les cultures prehistòriques que habitaren la costa del Pacífic, des de l'actual Equador fins a Xile, la presència del ceviche de peix —amb totes les variants possibles— és un plat habitual a la taula dels peruans, des de fa molt de temps.

Al Perú, el ceviche no és un plat qualsevol. Hom podríem dir que n'és com el *churrasco* per als argentins, els *tacos* per als mexicans, l'*Smörgåsbord* per als suecs o, la paella per als valencians. Una mena de plat nacional. Un menjar capital, central, probablement el plat peruà més conegut, arreu del món. Això sí, he pogut constatar alguna controvèrsia sobre l'origen i l'autoria

del plat. De fet, els peruans viuen amb la il·lusió, segons la qual en són els inventors del ceviche. Però els equatorians i els mexicans també se l'adjudiquen a parts iguals. Siga com vulga es tracta d'un plat de peix que segons sembla, té el seu origen a l'àrea litoral<sup>4</sup>.

En essència hi ha quatre trets fonamentals que caracteritzen el ceviche peruà:

- Quan es tracta d'un peix, es cuina necessàriament amb llimona
- Es presenta a taula amb plat i es menja amb la forquilla
- S'hi acompanya de camote (boniato, batata, papas —pataques—) i blat de moro (choclo, elote, etc)
- S'hi pot fer de qualsevol fruit de mar i admet múltiples combinacions i l'afegiment de diverses espècies. De ceviches n'hi ha, de tota mena: ceviches mixtes, de peix i marisc; ceviches de *guitarra* (una mena de peix assecat al sol, semblant a les nostres *palometes*, eixos peixos que els nostres pescadors assequen penjant-los al pal de la barca), ceviche de corvina, de tollina, de mer, de pejeret, etc.

Probablement el ceviche peruà siga el més ortodox. Això no obstant, hi ha moltes variacions locals i regionals del plat, i la seua preparació, com passa a altres plats, diguem-ne "nacionals", s'ha estès a ingredients no gens tradicionals. Però, per damunt de tots hi destaca el ceviche de corvina, el ceviche per antonomàsia; un plat que se sol menjar com a entrada principal d'un bon àpat.



Colònies de foques i llops de mar a les illes Ballestas

<sup>4</sup> Es creu que l'origen d'aquest plat prové de la cultura Chimú, una de les principals cultures precolombines que van habitar la costa nord del Perú, entre els segles XII-XV d.C. La capital d'aquest regne s'hi trobava a la ciutatella de ChanChan —prop de l'actual Trujillo—, i amb posterioritat el seu poder expansionista va arribar a dominar una extensa zona litoral, des de Tumbes, al nord fins a la Vall de Huarney, al sud.



## UNS ALTRES MENJARS



El Canelobre, badia de Paracas.

### Una menja exquisida

El ceviche de corbina vaig tastar-lo, per primera vegada, a l'hora de l'esmorzar, durant una excursió que vàrem fer a la península de Paracas<sup>5</sup>. Ens havíem llevat d'hora per tal de fer una visita a les illes Ballestes, un arxipèlag que està situat a la costa del Pacífic, a 300 Km al sud de la ciutat de Lima, i que en forma part de la Reserva Nacional de Paracas.

Les illes Ballestes no són l'arxipèlag de les Galápagos, però s'hi assemblen: colònies de llops de mar, pingüins, aus guaneres, tortugues de mar... La brisa de sal ens llepava la car i ens va refrescar el matí. Durant la travessia vàrem poder contemplar el Canelobre<sup>6</sup>, una enigmàtica figura de més de 50 m de llargària que es troba perfilada sobre el vessant meridional de l'illa principal.

A l'arribada a terra, Reynaldo, el nostre guia-conductor ens va dur a fer un tomb per la península de Paracas, una regió d'una bellesa agresta, rutilant. Una costa estèril, coberta d'arenys i dunars mòbils, un desert fuetejat pels terribles vents que pentinen l'orografia d'aquest indret de formes i colors capritxosos i li donen

el nom a la zona. Un país que sembla mort, però tan viu!

Des del mirador del Llop, vàrem contemplar la immensitat del blau desllustrat de la mar a l'hora alta, el penya-segat de la Catedral que es precipita vertical sobre el Pacífic Sud, l'oceà inabastable, el vol poderós dels gavians, però, també la nostra proverbial petitesa. El sol vertical del migdia quallava l'aire. Després d'una llarga passejada per aquell paisatge inhòspit, a les embostes del desert, el cos ens demanava una cervesa ben fresca. Reynaldo ens va dur a un llogaret de pescadors, Lagunillas. Vàrem fer un alto a un restaurant de vora port. Els pescadors estaven enfeinats netejant les xàrcies de restes de peixos morts, algues, trossos de suros de ralinga i d'altres deixalles. Els pelicans nedaven elegants i nerviosos pels voltants de les embarcacions, amb el bec poderós tot obert. Xisclaven demanant morralla.

L'ama del local va començar a treure'ns plats: calamars fregits a la romana, anxoves en oli, peixet menut fregit, amanida de patata (alvocat). Com a prat principal ens va servir aquest ceviche de corbina, que ara us descriuré, servit en un plat d'entrada: a un costat una fulla de lletuga, al centre l'amanida del peix ja marinat i tallat

<sup>5</sup> La península de Paracas es troba situada en el departament d'Ica, a tres hores de camí en cotxe al sud de Lima, en la costa del Pacífic, ben a prop de la vila de Pisco, coneguda arreu del món per ser el bressol de la beguda nacional peruana, el Pisco.

<sup>6</sup> La figura del Canalobre es creu que es troba relacionada amb la cultura Nazca i les línies enigmàtiques de la pampa d'Ica. N'hi ha qui l'ha relacionat amb la constel·lació de la Creu del Sud, d'altres diuen que es tracta d'una representació d'un cactus, un símbol de la cultura Chavin.



## UNS ALTRES MENJARS



Península de Paracas, el desert.

a daus i la ceba morada arequipenya<sup>7</sup>, melosa, tallada en juliana. Al voltant del peix unes rodets de patates bullides, uns trossos de boniato fregit, i uns grans de panís. Per damunt del peix unes fines tires de rocoto roig li donaven al plat un toc decoratiu i exòtic.

Ens va servir el plat de ceviche, acompanyant-lo d'una copa de *llet de tigre* —o *llet de pantera*, segons distints autors—, que és el suc resultant de la cocció del peix. Segons ens van contar el nostre amfitrió, aquest suc té propietats guaridores, analgèsiques, i sol usar-se per treure el mal de cap, sobretot el que es produeix després d'haver passat una nit de festa.

Era la primera vegada que menjava ceviche i em va semblar deliciós. És un plat saborós, rotund. Un plat que sap a mar. Ja en tenia, de raó, el meu pare! —q.a.c.s. Tot plegat em vénen a la memòria les seues paraules: “La gent no sap el que es perd, en desconèixer la corba. Té alguna espina, però si te'l saps menjar, n'és un dels peixos més gustosos que conec...” Encara no he trobat ningú amb la gràcia que ell tenia per netejar i menjar-se la corbina<sup>8</sup>.

Vaig ficar el nas a la cuina, tot buscant el secret

d'aquella delícia. Marcela, la cuinera em va dir que en el procés d'elaboració del plat, la tallada del peix té una importància capital.

En efecte, la qualitat de la tallada n'és fonamental per tal d'obtenir un bon ceviche. Tal com passa a unes altres cuines, com ara la japonesa —el sushi o el sashimi— o a la cuina cantonesa, on les tallades dels diferents ingredients del plat han de guardar una harmonia amb el conjunt, la bona mà del cuiner s'esdevé capital. Fan servir un ganivet de fulla tradicional molt ben afilat. Amb les mans d'una cirurgiana, primer va fer tires longitudinals del peix ja net, i sense espines, després el tallà a trossos, amb la fulla del ganivet, tot formant un angle d'uns 45 graus. La mida ideal dels trossos n'és, si no fa, de 3x2x1/2cm. El peix ja tallat es va dipositar en capes en una font de pyrex. La llimona ha de cobrir tota la superfície del peix. Sal, pebre blanc, ají, ceba morada. El repòs necessari per a la cocció i, a la taula. Bon profit!

**Joan Bta. Campos i Cruaños**

Fotos i text

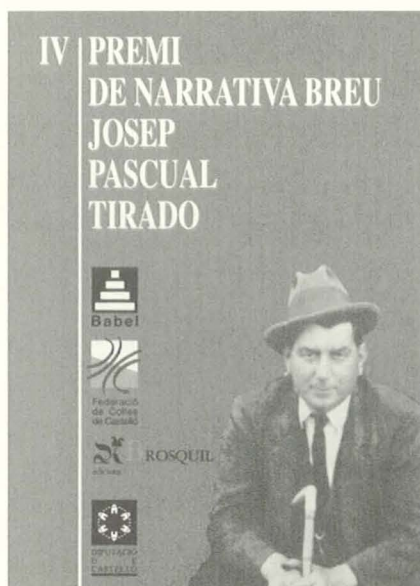
<sup>7</sup> Arequipa, la ciutat blanca, està situada al sud del país, a mig camí entre la costa i la serra. La seua cuina gaudeix d'una mesrecuda fama, tant dins com a fora del país. D'entre els productes de l'horta local hi destaca la ceba morada, els alls i el rocoto (que n'és una mena de pebrot, roig o verd, una mica picant), un producte aquest que dóna nom a un dels plats més populars: el Rocoto.

<sup>8</sup> Pel que fa a l'espècie, em referesc al peix que nosaltres anomenem corba, corball, o corbina negra (*Sciaena Umbra*). Un peix de color bru o verdós-groguenc, que amb l'edat sol ennegrir-se. Sol atansar fins els 60 cm i arriba a pesar un 4 Kg. El seu hàbitat és la plataforma continental, a molt poca profunditat, des dels 5 als 20 m. La seua àrea de distribució compren les costes occidentals d'Europa i Àfrica, des del Golf de Viscaia fins a l'Equador, la Mediterrània i la Mar Negra. Se sol pescar amb traïnya, palangre o sedal.



## INFORMACIÓ

### IV PREMI DE NARRATIVA BREU “JOSEP PASCUAL I TIRADO”



Bases del Premi

El proper mes de juny està prevista la presentació del que serà el IV Premi de narrativa breu Josep Pascual Tirado a càrrec de Manel Alonso, de Brosquil Edicions i Juanjo Trilles de la Colla “El mitget” de la Federació de Colles de Castelló.

Després de la bona rebuda que va tenir en la passada edició, seguirem amb la modalitat de premiar el recull de contes breus en català presentats per quadruplicat amb una extensió mínima de setanta-cinc pàgines i màxima de cent trenta Din-A4. Els originals s’adreçaran a la Llibreria Babel, carrer Guitarrista Tàrraga, núm. 20, 12003 Castelló de la Plana, abans del 8 de setembre de 2003.

Seguim comptant amb el patrocini de la Diputació de Castelló que otorgarà el premi de 1800 € i de Brosquil Edicions que publicarà l’obra guanyadora, a banda de la Llibreria Babel i la nostra Federació que seran els organitzadors.

Enguany el jurat estarà format per: Xavier Minguez (guanyador de la darrena edició), Manuel García Grau (escriptor i filòleg) i Manel Alonso (editor), amb Joan Josep Trilles que actuarà com a secretari i Vicent Pascual (fill de J. Pascual Tirado) com a president. El veredict del jurat es farà públic el 8 d’octubre del 2003, vespra de la Diada Nacional del País Valencià. El lliurament del premi es farà el 20 de novembre del 2003, aniversari de l’edició de la novel·la Tirant lo Blanch de Joanot Martorell.

Joan Josep Trilles, Secretari del jurat

### CAMPIONAT DE FUTBOL SALA

El proper setembre, convoquem a totes les colles federades per a participar en Campionat 2003/2004 de Futbol Sala Federació de Colles. Es tracta d’una competició purament amistosa amb l’únic fi de fer un poc d’esport i a la vegada relacionar-nos. Sols fa falta ganes per participar, poden participar de totes les edats amb la inscripció d’uns 240 €.

Farem arribar un escrit a cada colla per convocar-vos a la reunió del dimarts 2 de setembre de 2003 a les 20:30 hores en el saló d’actes de la Casa de la Cultura. El termini d’inscripció serà aquest mateix dia.

Una persona de cada equip formarà part de la Comissió del Campionat. Com que segur que una persona de l’equip té accés a internet preneu nota d’aquest correu electrònic [dalop2001@hotmail.com](mailto:dalop2001@hotmail.com) per sol·licitar el reglament i les normes de funcionament del campionat, on detallarem els procediments d’inscripció de jugadors i d’enviaments de partits jugats. Disposarem d’una pàgina web actualitzada setmanalment per a poder consultar.

Si teniu cap problema, crideu el 616541392 o 687957005 (Jesús) o 609048243 (David).

David i Jesús López López, Colla “Butifarra”  
Membres de la Comissió Organitzadora



Foto: arxiu J. Campos



## INFORMACIÓ

### NIT DE SANT JOAN 2003

#### BASES DEL CONCURS DE COQUES DE SANT JOAN

Presentació: a les 20'30 hores, a la Casa de Banys

Participaran solament les coques de Sant Joan

Tan sols una coca per Grup o Colla. El Jurat estarà format per un membre designat per la Federació, un mestre pastisser i membres de la Colla "Cagarròs".

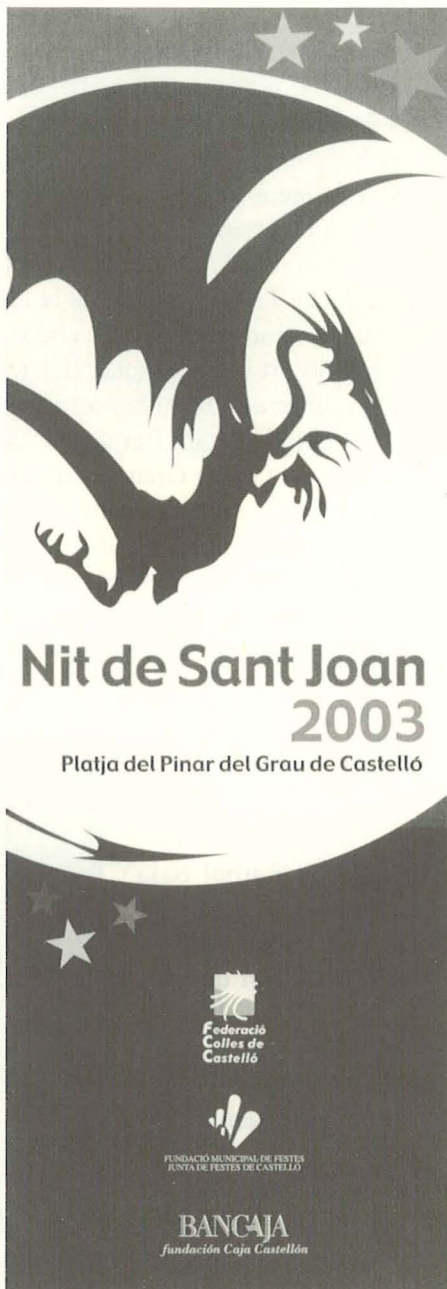
La decisió del Jurat serà inapel·lable. Es lliuraran tres premis.

Organitza  
**Colla "Cagarròs"**  
Federació de Colles de Castelló  
Patrocina

#### COCA DE SANT JOAN

Barregeu 30 g de llevat premsat amb 2 dl de llet tèbia. Pasteu amb 50 g de margarina, la raspadura d'una llimona i 200 g de farina; trebal·leu-ho bé, i aneu-hi incorporant 100 g més de farina fins que formeu una bola llisa i tova. Poseu la massa al marbre i trebal·leu-la una mica amb el sucre. Unteu una safata de llauna amb margarina i esteneu-hi la massa, aplantant-la bé. Deixeu-la reposar, tapada amb un drap de cuina. Quan hagi doblat el seu volum, pinteu-la amb massapà rebaixat i guarniu-la amb fruita confitada i pinyons. Poseu-la al forn durant 30 minuts.

**Josep Pujol**  
Pastisseria Barcelona Gourmet



Cartell diptic Sant Joan 2003

#### PROGRAMACIÓ NIT DE SANT JOAN 2003

##### **Dissabte 14 de juny**

A partir de les 19 h, davant del Planetari del Grau:

**Sopar de pa i porta** de les colles de Castelló

**Actuació de Salva el MUSSENACITU CCC.** (Músico-Sendero-Naturalista-Cicloturista-Canta-Conta-Contes)

**Visita al Planetari** de Castelló.

Dances d'arreu del món amb el Pere Pare de la Música i els mussennacitus.

##### **Dilluns 23 de juny**

- 20:30 h: Presentació **coques de Sant Joan.**

- 20:45 h: **Lliurament Concurs coques de Sant Joan.**

- 22:15 h: **Encesa fogueres pels dimonis de la Colla "El Cepet"**

- 23:30 h: Actuació de l'**Orquestra** davant de la Casa de Banys.

- 24 h **Primer Bany. Castell de Focs.** Continua la música

Organitzen:

**Junta de Festes de Castelló i Federació de Colles de Castelló**

Patrocinen:

**Generalitat Valenciana, Diputació de Castelló, Ajuntament de Castelló, Planetari de Castelló i Fundació Caixa Castelló - Bancaja**

