

OPINIONS

Tornabous, desembre de 2009

Nº 13

En Pau i la Roseta [4]

<< Em dic Vicenta i vaig néixer en el sí d'una família humil. La Mariona (que és la meva germana) i jo, vam tenir la sort de tenir uns pares que ens van estimar molt, i ens van ensenyar a basar el nostre comportament, en el respecte i la comprensió vers els altres.

La meva infantesa va passar com la de la majoria de quitxalla que vivia en el nostre poble. Jugàvem al carrer, uns carrers plens de pols en època de sequera i plens de fang en temps de pluja que portaven de corcoll a les nostres mares, doncs les espadnyes i les bates d'anar a col·legi s'omplien de taques i de pegots de la mare terra. Les dones de casa rondinaven quan les rentaven en el safareig del poble i es feien malbé les mans per deixar-les com si fossin recent estrenades.

A tots ens agradava molt anar a col·legi. Hi havia un bon mestre que ens ensenyava des de les beceroles, fins i tot, una mica de francès. ¡¡ Quina paciència tenia el Sr. Claudi !! Érem entremaliats i no estàvem gaire pels estudis... Quantes vegades, amb els anys, he pensat quina sort vàrem tenir de que volgués inculcar-nos els seus coneixements... En aquell moment semblava que no tenien importància, però, quina solera ens van deixar...! Per molts de nosaltres aquells van ser els únics estudis que hem rebut i que ens han acompanyat durant la vida.

Però... hi havia un nen, un sol nen, a qui li era prohibida l'estada a l'escola... I vam anar creixent veient com una cosa natural tenir-lo a distància.

Un bon dia em vaig atansar per parlar amb ell, i quan ja era a prop seu, va sortir corrent... esfereït... Jo era una nena que només volia ser amable amb unes paraules i no vaig entendre aquella reacció.

Aquell noi em tenia intrigada. Cada vegada que el mirava de lluny, veia com girava el cap fent veure que no m'havia vist. Un dia, vaig ordir una petita estratagema per atansar-me sense que em veiés, i quan vaig ser a prop seu, li vaig dir amb tota la dolçor de què vaig ser capaç... <<Hola!.. qui ets?>> Va quedar sobtat, immòbil, semblava que els peus l'hi havien fet arrels... No va respondre, estava col·lapsat. Per donar-li confiança li vaig dir: <<No em tinguis por. Només vull ser la teva amiga>> va romandre callat... <<Jo em dic Vicenta i tu?>> Per fi va somriure, i baixant el ulls ple de vergonya em va respondre << Em dic Joan, Joan Enrich com el padrí>>.

En Joan, vivia en una masia molt a les afores del poble, propietat d'uns senyors de la capital, els quals, només hi anàvem un parell de cops a l'any per passar contes i recollir els guanys de les collites.

Els masovers de la finca, eren un matrimoni sense fills que havien adoptat a una nena recent nascuda que van trobar a les portes dels estables. Era dins d'un cistell, nueta i plorant de gana amb desesperació. El primer que se'ls va ocórrer va se alletar-la amb la llet de la millor cabra de que disposaven... D'amagat de la gent del poble la van batejar i li van posar el nom de Dúnia.

La Dúnia va anar creixent donant i rebent tot l'amor dels "seus pares", els quals, se sentien molt feliços de tenir-la a prop... va anant fent-se molt maca... però... era negra, i la gent del poble la rebutjaven pel seu color... Per això es va tenir que acostumar a la soledat i a no sortir mai dels voltants de la masia.

Un bon dia es va presentar l'hereu de la casa a passar contes. Es va sentir atret per la bellesa de la Dúnia i se'n va encapritxar. Sabia per experiència com conquerir a una dona... i la Dúnia era tot innocència, només tenia 15 anys... el seu cos tot just començava a despertar com una poncella a punt d'esclatar i fer notar el seu aroma... Les paraules d'amor i la tendror de les carícies del seu depredador la feien oblidar el seu color, i alhora, es sentia important i estimada... El seu cor i el seu cos gaudien d'uns plaers mai somiats... el va creure i se'n va embadalir... Ell, en haver satisfet el seu caprici, va marxar sense acomiadar-se... ni un sol adéu... La Dúnia no en va saber res més... El fruit d'aquest dies tan feliços per ella... va ser en Joan.

Els pares de la Dúnia, igual que ella, eren analfabets, per això els hagués agradat que en Joan hagués anat a l'escola. Però, la gent del poble no estaven disposat a tolerar que, el fill d'una "negra i soltera", es barregés amb la blancor de la pell dels seus nens i amb la dignitat amb que havien estat concebuts. "La Moral" i "La Decència" exigida en aquells temps, no ho permetien.

Va passar l'època de la adolescència i el cos d'en Joan s'anava desenvolupant. Era mestís de color, però, amb faccions de blanc... Alt, ben plantat... Els braços forts i musculosos degut els treballs de conrear la terra, donaven la sensació que et podien protegir de qualsevol perill... Uns llavis carnosos i sensuals, amagaven unes dents perfectes i molt blanques... els seus ulls eren del color de la mel amb una mirada dolça, i alhora, intensa i penetrant... La seva veu era greu i harmoniosa, un regal pels oïdes... Tot ell era un compendi de virilitat que no passava desapercibuda...

La Vicenta, també s'havia tornar una dona molt maca... el temps en que ensenyava a en Joan el que aprenia a l'escola quedava molt lluny... Però, no havien mai deixat de veure's i de fer-se confidències. Això va fer que, sense adonar-se, hagués anat creixent mica en mica, en ambdós, una gran estimació.

Una tarda, mentre esperava en Joan, asseguda sota l'ombra d'un arbre, rumiant com posar al dia una llibreta que sempre portava i on escrivia tot el que la nequitejava... amb un gest mossegant el llapis com si demanés inspiració... va alçar la mirada al cel i la va sorprendre el seu color. Era d'un blau molt intens, tacat de quan en quan per uns núvols blancs, molt blancs, que bellugaven molt suament i això els feia agafar formes... alhora semblaven cotó fluix en forma de niu on el cel els feia de taulada... alhora s'empaitaven i al trobar-se, com dos persones que s'estimen, es fonien en una gran abrasada... Però, la brisa que els havia unit, despietada i sense contemplacions, els allunyava formant un fil molt prim... molt prim... fins que al trencar-se, els obligava a separar-se... La seva imaginació es va desbordar... Va obrir la llibreta i va escriure... << Sento el meu cor ple de joia i tanmateix de tristor... Dos sentiments contradictoris que ben segur faran que el dia d'avui sigui un dia molt especial...>> [Continuarà]

En Pau

En Pau, després d'una bona dormida, es va llevar de bon matí disposat a començar a fer realitat el seu somni. Els amos de l'hotel el van informar que als afores de Buenos Aires i havia una "Estància" on buscaven una persona de confiança, amb experiència, per poder dirigir les tasques del camp... Ell d'experiència no en tenia cap, només sabia conrear la terra i cuidar d'un ramat de corders... però, eren tantes les ganes que tenia d'aprendre... que carregat d'il·lusió es va dirigir cap al lloc que li havien dit.

Feia hores que caminava i estava cansat... En aquestes, va sentir soroll i va veure un carro tirat per dues mules i menat per un home de mitjana edat. Va fer-li una senyal per si el volia portar. El carreter, va estirar de les brides per frenar la marxa dels animals i així deixar-lo pujar i seure al seu costat. En Pau li va agrair. El trajecte va ser llarg i el temps es va sentir capritxós... els va donar sol i pluja... pluja i sol... però, va ser una estona agradable, van conversar i es van explicar les seves cuites.

Arribant a la "Estància" es van acomiadar tot desitjant-se molta sort. En Pau, només baixar del carro la vista se li "va clavar" en el rètol que encapçalava l'entrada a la casa... El cor li va sotragar i les cames li van tremolar... en el rètol hi havia escrit amb lletres molt grans... **CATALUNYA**, i a sota, **la nostra terra i el lloc de les nostres arrels**. Ple d'emoció va trucar el timbre i va esperar... [Continuarà]

Nadal

S'acosten les festes de Nadal, Any Nou i Reis, i com cada any el nostre cor s'omple, sense demanar permís, d'una mena de melangia de la qual, en gran part, en són culpables els comerços i mitjans de comunicació, fent-nos sentir a totes hores nadalas com: Santa nit, Adeste fideles, Navidades Blancas, La cançó de bressol... i tantes i tantes altres que ens traslladen a altres temps i que fan palesa l'absència de sers estimats que ja no són entre nosaltres...

¡¡Quants records...!! Ben segur que són engrandits i distorsionats pel pas del temps... però... tenim la sort que són dins nostre, ens pertanyen, i per tant en podem disposar i gaudir d'ells en qualsevol moment que la tristor faci acte de presència.

Van ser millor els temps passats...? Ves a saber!! Les penúries i els sacrificis comportaven que el dia de Nadal asseguts al voltant d'una taula assaboríssim amb delit l'escudella de galets, resultat d'un bon brou fet amb els ingredients que cada mestressa ficava dins l'olla que feia bullir a foc lent unes quantes hores. De segon, el capó rostit, daurat i farcit de prunes panses i pinyons amb bocins de carn magra i salsitxes. No podia faltar, el que llavors dèiem un bon "Xampany". I per postres, la macedònia, que ens refrescava el paladar després de tants greixos... Com a culminació de l'àpat, els torrons i el cafè o "malta", que acompanyaven, els homes, amb una copeta de conyac i un bon cigar que reservaven per ocasions especials. Les dones, feien algun que altre xarrupet d'Aromes de Montserrat o un Calisay... per fer pair... La canalla, recitaven "La dècima", o cantaven una nadala, i en acabar, rebien els aplaudiments de tots, seguits d'uns dinerons que donaven els padrins amb els ulls plorosos, degut a l'emoció de veure aquell menut o menuda, que embarbussant les paraules, desafinant i gesticulant amb els seus braços, ens feien saber... que "Allà sota una cova n'és nat el Jesuset nuet, nuet... és fill de mare verge... i està mig mort de fred... pobret, pobret... i està mig mort de fred..."

Què ha passat amb les emocions i les il·lusions que sentíem al arribar aquestes festes en altres temps... Les hem perdut degut a que ara ens veiem quan volem i per sort a taula no ens falta res...? O pensem només amb la feineda i les despeses que comporten...?

...Fem un esforç... No ens deixem abatre pel cansament o algun que altre sentiment negatiu que ens pot envair... Al menys aquestes festes, posem el nostre granet de sorra perquè transcorrin amb alegria. Pensem que, de la manera que ens comportarem avui, serà el record que tindran els nostres estimats infants i adolescents quan com nosaltres, arribant a grans, sentin moments de nostàlgia.

Desitjo que els qui al començar l'any 2009 vareu omplir en la llibreta del vostre cor bons desitjos, bons propòsits i alguna que altra il·lusió... s'hagin complert, malgrat el sacrifici que a vegades comporta el portar-los a terme... Que en els fulls d'aquesta llibreta en blanc que serà el 2010, quan comencem a escriure, deixem enrere tot el que ens ha fet mal, i tinguem la força suficient per mirar endavant i poder aconseguir en un futur immediat, que el nostre cor s'ompli de novetats esperançadores...

*Amb tot el cor, i també amb un xic de nostàlgia... us desitjo el millor... **Ara i Sempre.***

M^a Mercè Usón

Reflexions de saviesa

- Les llàgrimes són sovint la sang de l'ànima.
- No deixem q. la resignació a q. ens porta un bon munt de renunciés ompli el nostre cor... Val més esperant temps millors, mantindre les il·lusions i fer de l'esperança, la nostre senyera.
- La possibilitat de realitzar un somni, és el que fa que la vida sigui interessant.
- Per molt llarga que sigui la turmenta, el sol sempre torna a brillar.

Cuina: Un plat de categoria per aquestes festes. I gens dificultós.

Rap amb salsa de Gambes

Ingredients per quatre persones:

- 1 rap d'1,5 Kg. Fresc o congelat.
- ½ Kg. de cues de gamba congelada i pelada.
- 12 gambes o llagostins. Tingueu en compte que s'han de pelar, per tant, han de ser el suficientment grosses perquè no s'esmicolin.
- Nata líquida. (Optativa)
- 1 rajolí de brandi.
- 1 ceba grossa.
- Tomàquets madurs.
- Vermut dolç. Dos cullerades. (Optatiu)
- Arròs blanc de qualsevol tipus. Ni ha de molt originals. (Per l'acompanyament).
- Sal.
- Oli d'oliva.

Elaboració:

Quan haureu tret el cartílag-os central del rap, saleu-lo. Descongeleu i saleu les gambes petites, fregiu-les (volta i volta) amb poc oli, les traieu de la paella i les reserveu. En el mateix oli (procureu que no s'ennegreixi) fregiu les gambes grosses 1/2 minut, el temps just perquè canviïn de color, Si es couen massa el seu interior s'esmicola al pelar-les. Sense treure-les de la paella afegiu un raig de brandi i ho flamegeu. Aquesta operació es fa només perquè les gambes agafin el perfum del conyac, no és necessària. Traieu els caps i les clofolles de les gambes i no les llenceu, us serviran per després.

Marqueu amb la punta d'un ganivet, per aplanar-los una mica, els dos trossos de rap que us han quedat després de deixar-los nets. Poseu al damunt d'un dels trossos les gambes petites que prèviament heu passat per la paella, tapeu el farcit amb l'altre tros i lligueu-lo tot amb un cordill adient per cuinar.

Fregiu el rap farcit, lleugerament enfarinat, amb oli d'oliva, uns cinc minuts per cada costat a foc viu. Si el foc no és viu, es courà, però deixarà anar aigua, perdrà part del seu sabor i no agafarà color.

En un altra paella feu el sofregit, abundant però sense exagerar, amb la ceba ratllada i els tomàquets i hi incorporeu les clofolles i els caps de les gambes grosses, la nata líquida, dos cullerades de Vermut dolç (optatiu, però li dona un gust molt bo i especial) i ho deixeu coure un parell de minuts més. Ho tritureu tot amb la batidora i després ho passeu per un colador perquè en resulti una salsa ben fina.

Ho podeu acompanyar amb uns flamets d'arròs blanc que, quan estigui bullit rentat i escorregut, passareu per una paella amb una mica d'oli en la qual prèviament haureu fregit 3 o 4 grans d'all laminats. Els podeu decorar pel damunt, amb unes tires fines de pebrot.

És millor que talleu el rap en fred abans de posar-lo en la safata de servir. Hi afegiu al costat les cues de les gambes grosses pelades i els flamets d'arròs, ho podeu cobrir tot amb la salsa, o la podeu servir amb una salsera a part. Aquest plat es pot fer fred o calent... A gust vostre.

I..... BON PROFIT