

COLECCIÓN
LITERATURAS DE ARAGÓN
SERIE EN LENGUA CATALANA, 20



 **GOBIERNO
DE ARAGON**
Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

MARTA MOMBLANT RIBAS

LA VENTA DE L'HEREVA

20

MARTA MOMBLANT RIBAS

LA VENTA DE L'HEREVA



Premio
GUILLEM NICOLAU
2009



MARTA MOMBLANT RIBAS

Marta Momblant Ribas és nascuda a Barcelona l'any 1969. Des dels catorze anys ha estat estretament vinculada a Beseit –Comarca del Matarranya–, població en la qual hi resideix des de fa quatre anys. És casada i té tres fills.

La seva trajectòria artística i professional s'ha desenvolupat en la direcció escènica i en la dramaturgia teatral. És llicenciada en Història de l'Art per la *Universitat de Barcelona* amb cursos de postgrau abocats a les Arts Escèniques tan d'aquesta mateixa universitat com de la *Middlesex University*, de Londres; va desenvolupar el seu meritoriatge en la direcció escènica al *Gran Teatre del Liceu* de Barcelona, a *La Maestranza* de Sevilla i al *The Royal Opera House, Covent Garden* de Londres; en aquesta ciutat, hi va viure i treballar per a la seva escena durant cinc anys. Durant aquest període també va viatjar per arreu destacant una llarga estada a l'Índia.

Algunes de les seves principals produccions teatrals són:

L'Assemblée de les Dones d'Aristòfanes –direcció i dramaturgia– a l'A.I.E.T., el teatre universitari a càrrec del Dr. Ricard Salvat (1994), *Scapí* de Molière –direcció–, *Teatre Adrià Gual* de Barcelona (1994), *In five years' Time* (*Así Que Pasen Cinco Años*) de F. G. Lorca –direcció–, *Teatre Southwark Playhouse* de Londres. En feu l'adaptació i la traducció a la llengua anglesa junt amb l'hispanista i escriptor Harry Chapman. L'espectacle fou escollit pels crítics de la revista londinenca *Time Out* (1998). *El Quijote* –direcció– encàrrec del *The Gate Theatre* a Notting Hill de Londres. L'adaptació i la traducció a la llengua anglesa fou a càrrec de l'hispanista Irlandès Dr. David Johnston (1999). *Salomé* d'Oscar Wilde –direcció i dramaturgia– *Artenbrut* de Barcelona (2000). Així com *La Bohème* a partir de l'òpera de Puccini –direcció i dramaturgia– per encàrrec del grup líric *Kontraveus* a *Luz de Gas* de Barcelona (2000). *Don Joan* de Molière –direcció– al *Versus Teatre* de Barcelona (2002). *L'Informe per a una Acadèmia* de F. Kafka –direcció i dramaturgia (1991); direcció amb traducció del Dr. Feliu Formosa (1993); direcció amb peça cua d'Albert Mestres per *L'Espai Brossa* de Barcelona (2003/04)–. *Remena Nena* –concepció, direcció dramaturgia–. Al *Foyer del Gran Teatre de Liceu* de Barcelona per encàrrec de la direcció del teatre (2004).

Ha escrit els textos teatrals originals: *Continuar?* (1998), *Simar* (2001), *Fora de Temps*, *Fora de Lloc* (2007) publicada a *Lo Trinquet* per l'Institut de Estudios Turolenses. I *Resposta a Cartes Impertinents* (2009).

Comença a escriure narrativa l'any 1998 amb la novel·la *Arbàgel, un revolt de amor*. També ha escrit contes infantils: *La nena que volia ser sirena* i una sèrie de contes curts, basats en la creació d'un personatge de veu peculiar, la qual s'està treballant amb les il·lustracions de Tito Sánchez: *El Meme*, *La Mama*, *Pop* i *El Conillet de Fusta*. Els relats juvenils: *La nena que havia perdut el seu ombrure* i *El camell de'n Raja* (2006); i El relat curt publicat a *Galeria Ebreca: la invocació de les aigües* (2009) i que formarà part del recull de relats en el qual està treballant: *Rostres d'aigua*.

Actualment col·labora a *Lo Cresol* i a la revista *Temps de Franja* amb entrevistes a *Retrats entallats a paraules*.

Marta Momblant Ribas

LA VENTA DE L'HEREVA

Colección «Literaturas de Aragón»
Serie en Lengua Catalana, 20

Premio Guillem Nicolau 2009

*Al Tito
a la Gabriela
a l'Andrea
i al Samuel*

*tot retornant-los-hi amb el guany d'aquest premi
el temps que durant la seva escriptura els hi he restat*

© Marta Momblant Ribas

Edita: Gobierno de Aragón

Departamento de Educación, Cultura y Deporte

Imprenta: COMETA, S.A.

Ctra. Castellón, km. 3,400 – 50013 Zaragoza

I.S.B.N.: 978-84-8380-224-3

Dep. Legal: Z. 1791-10

*Perquè a més ella ignora que aquest dia d'avui,
no serà igual a cap dels seus altres dies, ni tan sols
s'assemblarà a cap de les altres Festes Majors de la
seva vida...*

L'esmorzar de Festa Major

El dinar de Festa Major

La berena de Festa Major

El sopar de Festa Major

El ressopó de Festa Major

L'esmorzar de Festa Major

És dia de Festa Major i avui no l'han guarnida.

Tots els altres anem pel carrer atrafegats per la celebració. Ella segueix caminant fent les seves àgils ziga-zagues de güeleta lleugera. Ens mira a tots, divertida, voltant el poble. Dels seus ulls eixerits guspiregen espurnes d'alegria que salten, fins i tot ens esquitxen. I això vull jo, que m'esquitxi de valent, perquè així se m'encomani una mica la seva alegria i em perduri tant com a ella, fins arribar a la seva alçada, a l'alçada de Güeleta eixerida.

Té una gran sort perquè li ha desaparegut la parla. En el seu lloc s'hi ha instal·lat la placidesa.

I de tant en tant, més d'un mot extraviat encara el paladeja...

Deu pensar que quin enrenou és aquest, no se'n recorda que avui és el sant patró del seu poble.

És el número noranta-un de la seva vida.

No se'n recorda.

Tampoc se'n recorda quin és el nom del seu poble, ni que es va batejar amb l'aigua del Matarranya, ni que ha tombat el segle de les pessetes, ni de quina cosa ha esmorzat aquest matí...

No se'n recorda.

No recorda que el seu tast ja no recorda... No recorda que el seu mal geni a desaparegut, i el seu silenci ha arribat a temps per

no deixar cap mal sabor de boca entre els que ara l'envolten, entre els que en prenen cura...

No recorda...

Però no te importància, això ara.

Perquè a més ignora que aquest dia d'avui, no serà igual a cap dels seus altres dies, ni tan sols s'assemblarà a cap de les altres Festes Majors de la seva vida...

Jo m'he sorprès en veure-la amb la seva bateta de cada dia d'anar a buscar el pa.

Segurament a casa, la deuen haver volguda vestir i ella no s'haurà deixat. Millor així, no hi ha cap necessitat d'incomodar-la. Haurà volgut fer-los entendre que no li cal passar calor amb aquest estiu tan fogós que ens ha caigut al damunt.

Les paraules li van anar marxant primer una a una, més tard a palades; totes elles van ser pronunciades per darrera vegada com si s'acomiadessin de la seva ama, van anar eixint senzilles per la seva boca, i un cop expirades es van esfumar, volatilitzar, evaporar.

I ara ja n'hi queden ben poquetes. Amb prou feines les que necessita per anar a comprar el pa. I unes altres ben justetes que es reserva en la seva recambra secreta, sense les quals, ella no seria ella, i podria ser qualsevol altra que potser tampoc no voldria, o no sabia, ser ella.

És la Güeleta que es desmunta. Qualsevol dia ens caurà per una d'aquestes costes i haurem de recollir-ne els trossets i l'haurem de recompondre. I com és tan primeta i tan poca coseta, la feina serà nostra de saber quina peça va a lloc. Ella des del terra,

tota descomposta, no deixarà de mirar-nos amb els seus ulls enjogassats. Veurà, entremaliada, la feinada que tenim per entendre el manyac d'ossos que li hauran rodolat; i ens confondrem, però tossuts com som tots plegats, i atribolats com estarem de veure-la allà llarga, tan llarga com el seu sempre després somriure, la hi farem encaixar, vulguis o no vulguis el fèmur de la dreta, escarransit i de pell finíssima com el tel de la nata bullida, amb l'espatlla de l'esquerra, seca i arguellada... Allà entre tots, aguantant-la els uns per una banda i els altres per l'altra, en compte de no desmanegar-la més i cuitant que les altres peces no les hàgim d'anar a replegar allà baix a l'entrada del poble, mentre ella encara des del terra començarà a moure les seves extremitats amb aquesta nova posició, mirant-s'ho divertida, sense cap intenció de queixar-se ni un grumoll.

Però el dia de Festa Major no ens caurà. El redoble de campanes ens avisa en els tres quarts que s'acosta l'hora d'iniciar la processó i ella ens veu passar a tots des d'una cantonada qualsevol del Carrer del Mig. Els uns anem a veure el goig que fan les llauradores i els llauradors, els altres també corren però és per omplir les cistelletes de pa que s'haurà de beneir.

Ella s'ha quedat a mig camí d'anar a algun lloc que no recorda i que tampoc pot fer l'esforç de recordar perquè tota la visió que l'envolta la té fascinada i emboirada a la vegada. Sense deixar de somriure, no entén què està passant avui. No entén tots aquells colors, les corredisses, les faldilles llargues, les mitges de calça, les espadnyes dels homes, les agulles de pit de les dones, els mantons brodats, els mocadors brocats al cap, les puntes negres i blanques sobresortint per les mànegues de roba lluenta de les bruses, els llaços de vellut negre que cauen penjant de les coques perfectament subjectades als cabells, les joies que pegen de les arracades llargues heretades de les iaies i de les rebisiaies, els

camafeus de fina tira negra nuats a petites, i no tan petites, pedres de colors de més o menys vàlua segons la categoria de la senyora que el llueix, tampoc no entén les veïnes que per por de caure, es recolzen avui del bracet dels seus homes per culpa de les sabates noves de talonet que porten entremig del pedregam, lluint les millors gales que hagin pogut regirar dels seus armaris perquè ni si fos el dia del casament d'una filla, caldria haver-se empolainat tan.

Una ombra en el seu cervell s'esforça per fugir de l'obscur i tornar al clar. Una imatge en forma d'eco, repetint-se primer de prop i després allunyant-se i allunyant-se i allunyant-se, intenta, malgrat ella mateixa, esdevenir nítida. I és que el que veu li sembla de sobte un espill tornant-li en el reflex la imatge d'un altre dia de celebració del seu benvolgut sant patró, de fa massa anys, en el que ella mateixa també anava, és clar, vestida de llauradora.

Però no te gaire importància això ara.

De qui era ella o què feia o a qui maleïa o a qui plaïa...

De tot això no li'n torna ara cap, d'imatge.

I haurà de passar tot l'esforç d'aquest gran dia per veure'n, al darrer moment —amb una flaire fugaç, un tast superb, un eco d'aplaudiments, un tacte grandiloqüent— un miratge radiant... d'ella mateixa.

De fet, avui, avui precisament havia de passar...

I és que qualsevol altre matí no hauria tingut la necessitat de fer encara un esforç més per entendre res.

Aniria i tornaria de casa seva fent la volta a les illes de cases properes. Cada hora, si fa o no fa, inicia el seu recorregut. S'hi

està ben bé vint minuts fent la volta. Després torna, descansa i, al cap de dos quarts, ja es prepara un altre camí per emprendre la seva rutina.

Els de casa la deixen fer i de tant en tant li fan creure que porta a terme algun encàrrec imprescindible que només ella ha de poder enllestir.

La Güeleta va pel poble, amb la seva bateta usada, sempre neta, sempre polida, a les mans hi porta el diner just per anar a comprar, és l'única manera de no perdre'l, de no confondre'l, i del braç li penja, a l'anada, plegadeta i també planxadeta, la bossa forra del pa.

A vegades, a la tornada, encara la hi porta.

Aleshores, sovint, quan després de descansar emprèn un altre camí la porta per marxar reclama la bossa i el diner, perquè, bé s'haurà d'anar a buscar avui aquest pa...! I en alguna de les seves continuades voltes, un moment o altre, encerta a entrar al forn i per fi, portar ufana el seu trofeu quotidià.

Altres vegades, però, s'acosta l'hora de dinar i algú de casa ha de sortir corrents, remugant, a comprar-ne, perquè s'adonen que és la cinquena vagada que la Güeleta ha anat i ha tornat, i a la taula encara no hi ha pa...

Ella ja no corre per no caure en l'abisme de tot allò que es desconeix. Als peus hi porta sabatilles negres de sola de goma que l'ajuden a caminar segura i ella que no ho sap, fa un caminar de puntetes, com si cada petjada fos feta sobre cotó de núvol, només tocar-ne un, ja s'eleva per no enfonsar-se i... tornem a començar,

Torta. Torta que no guerxa, només que no es posa recta. El seu cos sec, pren des de les espatlles a les natges la figura d'un descaragolador a punt de ser girat en qualsevol moment, sempre

preparat per a descaragolar el que faci falta. Pivota pel seu cap, governat per la seva mirada. I és que el seu caminar espiga el seu tors malgirbat, sempre mig girat d'una banda o de l'altra, i sempre per la banda oposada que les cames l'estan portant.

I així divaga per tot el poble.

Surt de casa, camina cap alguna direcció de la que no pot tenir mai pèrdua, un cercle tancat de les eres a la plaça, dels safareigs a la llotja, de veïns que la vigilen de reüll, de parentes que la ressegueixen per carrerons i costes, i fent els seus petits passets, no aconseguint mai anar en línia recta, com si d'un embriagat es tractés, ella fa esses per allà on passa. Hom diria que ha perdut la brúixola i no té manera de retrobar el seu nord, i és que la Güeleta que es desmunta, quan camina mira a tot arreu. La brúixola potser sí que l'ha perduda, però el radar, receptor de totes les emissions que puguin estar detonant al seu voltant, el té ben orientat i l'encara, sense pudor, a destra i sinistra. No perd detall, no es perd un sol referent, si són xiquets que van a escola, si és la veïna que ve de comprar, si sa cosina va al peix, si el gendre torna de l'hort, si el gos ara lladra, si els gats s'escarrassen amb un dragonet que ix de les tosques del parc...

El seu cap és mogut, inquiet, irresistiblement reclamat per tota la immensitat de mons que s'accionen per allà on passa; uns succeint uns altres, i més enllà, tos a l'hora; però tots plegats, per ser atractius i ruixant moviment, la tenen, és ben cert, encisada.

A ella, però, el mateix li seria ser un peix enmig del mar i senzillament anar captant tota la resta que neda al seu voltant.

Caminant així, tota entretinguda, xala de valent i...

Potser un dia d'aquests topetarà amb alguna cantonada o es fumarà de morros contra un dels contenidors interposats enmig

del seu pas... El que no és probable és que ensopegui amb una altra veïna del poble, perquè si per una d'aquelles casualitats la Güeleta no la veu vindre, perquè no l'estava mirant, perquè no li cridava prou l'atenció, eclipsada la seva proximitat just en aquell moment perquè s'embadalia, tot zigzaguejant, per exemple, amb alguna cosa ben espectacular, com pot ser la farmacèutica aixecant la persiana per encetar la jornada, no hem de patir pas. Aquella altra veïna, de segur que en veure-se-la arribar de front, avesada com està, ella i tota la resta de vilatans, d'anar-se-la trobant pel poble, sabrà esquivar-la. Carregada la veïna com va amb els cistells plens de menjar, i en no tenir la Güeleta mai ben definida la inclinació del seu tors portat per les seves alegres petjades, potser l'altra dona dubtarà durant uns instants per quina banda l'ha d'emprendre per no dur-se-la per endavant, però, a la fi, la sortejarà, i el perill, un altre camí, haurà passat.

Aleshores, i només aleshores, just al moment en què l'haurà passada pel costat, la Güeleta la veurà. Una nova gran descoberta. Tant és si ja l'havia vista deu minuts abans, tot sortint de casa. Allà mateix li ho celebrarà. Pletòrica, li farà senyal amb la mà per aturar-la i, la veïna, que com tota la resta, tots tenim tanta faena i no ens podem entretenir, es veurà obligada a zigzaguejar ella també, per defugir-la, per no quedar-s'hi atrapada.

I ara amb un o adés amb un altre, ja no es preocupa per no saber qui som, la Güeleta, generosa, i amb tot no ens negarà cap de les guspies que se li escapen dels seus ulls. De front ens miraran. Oberts com a plats, ininterrompudament emanaran, ben descarats, la manca de senyals que podien recordar quina cosa havia estat tenir vergonya.

I el conjunt de la seva cara, és un impossible, una caricatura angelical, perquè, amb tot el somriure eternament dibuixat al seu rostre, els seus ulls no hauran minvat gens i una veu decidida

a sortir, projectarà la joia que sent en creuar-nos. Amb aquelles poquetes paraules que potser treu amagades de la butxaca de la seva bateta, que replega rebregades i desendregades, després d'haver-hi ficat la mà per anar-les a cercar, traient-les confoses, sense estar segura quina una va darrere de l'altra. Finalment escollirà la primera que abans se li desllorigui i ens la llançarà, convençuda que és la bona, sempre des de la placidesa, sempre des de la candidesa.

I aquesta és la seva manera de dir-nos bon dia.

Avui, però, no li encaixa cap, de bon dia.

Avui, precisament avui, aquest tan llarg avui en què...

Repiqueu les campanes de la festa major, la missa ja és finita i tothom eixirà a reiniciar la processó. Ella s'està en un racó de la plaça i d'allà tot ho contempla. Els forasters podrien sentir ganes de riure en veure-se-la tan desencaixada de la resta. Segurament la ignoraran i si poden, evitaran que se'ls acosti, no fos cas que els embrutés les seves gales, no fos cas que els trepitgés els seus mantons.

Però el to de mofa, el posa ella.

Perquè té la sort que el sac on emmagatzemava totes les maneres apreses durant la seva llarga vida, on s'hi barrejaven les emocions amb els sentiments amb les percepcions amb les susceptibilitats amb els orgulls amb les humiliacions, relligant ben relligat el feix més carregós de la vida adulta, un bon dia se li començà a desmuntar i d'allà anaren desprenent-se un a un, els uns dels altres, tots i cada un dels atributs, i entre ells, s'hi va perdre també, per sempre més, el sentit del ridícul.

I en no tenir por que nosaltres fem burla d'ella, ens mira ara a tots, com si fóssim nosaltres els ridículs. I és això el que ben bé devem ser per a ella, una colla de ridículs.

No li calia pas que fos Festa Major per a desprendre'ns aquest caire.

Durant els altres dies de l'any ja ho som també prou de ridículs. I és que a la força li hem de fer molta gràcia amb l'absurd del nostre anar i venir del que ella no entén cap a on, ni d'on, ni per què, amb els nostres tràfecs domèstics a la llum del carrer, l'agutzil que agrana el parc, els manobres que piquen les cases, els amos del bar que netegen les taules, l'home que porta els iogurts, que descarrega la camioneta, que l'ha deixada encallada en mig del carreró i no deixa passar a ella ni a ningú, essent més això un problema per a ella que per a ningú, perquè ella no sap quina alternativa prendre davant l'obstacle, mentre que els altres ningú que som per ella, som capaços de donar la volta per l'altra banda de les cases i anar pel carrer del Mig on hi havia l'antic forn, però ella, allà paradeta com un estaquirot, enfumant-se en silenci de la feinada que té el descarregador per tragar amb la carreta plena sense saber per on obrir-se el pas, tenint-la, a sobre, a ella, just al mig del seu, de pas, amb aquella mofa il·luminant-li la cara fins que per fi una ànima caritativa, tenint més pietat pel descarregador que pateix de valent sota el seu setge, que no pas per ella que s'ho està passant d'allò més bé, l'agafarà pel braç i la redireccionarà cap al carrer per on tots els altres estem fent la volta. I ella seguirà la nova ruta amb la inèrcia dels trenets, plena de plaer per la descoberta que el nou entorn li proporciona, essent una atractiva desviació en el seu cíclic recorregut.

I continuarà, sobreeixint de pau, enfumant-se de tots nosaltres, dels nostres deutes, dels nostres pagaments, dels nostres rellotges esberlats, de les nostres tomateres resseques, de les nostres col·lites malmeses, dels nostres cotxes als tallers, de les nostres piques embossades, de l'aigua que ens entra a les cases; Impúdicament, des de la seva placidesa, ja tant se li en fot dels nostres crits amb

l'adolescència, dels nostres afronts amb mares i sogres i nores i gendres, dels nostres disgustos amb marits i mullers i amants i desubstanciats, de les nostres càrregues, de les nostres angoixes, de les nostres pors, dels nostres dimonis, de les nostres ràbies, de les nostres enveges, de les nostres cobdícies... de les nostres soledats. De les nostres misèries.

Per tant, avui més que mai, des del pedrís de la plaça on ha escollit recolzar-se per veure'ns passar tots cofois com anem fent ostentació d'abundàncies i d'excedències, assegurant-nos que el del costat s'adona del goig que fem, enlluernant al de davant amb els penjolls, guaitant la quincalleria d'aquella altra que hi ha més enllà, confonent l'aire amb olors i perfums i maquillatges i sabons només reservats d'any en any per tal dia de celebració, barrejat tot plegat amb la ferum de la naftalina dels baguls, que per sort suavitza l'olor del de les cistelletes plenes de panbeneit a les que ella s'hi voldria atansar, arribar a ficar-hi la mà i... tastar...

Tastar...?

Passa sota el seu nas la cistelleta d'una llauradora portant-la penjada del braç, dirigint-se sol·lícita a oferir el darrer tros que li queda a la muller de l'alcalde que s'ha aturat allà mateix, al mig de la plaça, despatxant cortesies amb la veïna del davant; així que la llauradora esquiva tothom que se li entrebanca per arribar a temps abans no se li avanci una altra amb la cistelleta més plena per també oferir-li'n, i apressada com va, fixada cap al seu objectiu, no s'adona de la Güeleta que amb ulls de llaminera li estava fent senyals per agafar una mica del panbeneit. Aquesta, que s'aixeca, la segueix, llépola, anant-li al darrere, estirant la mà per damunt de la cistella per enxampar aquell tresor sense que la llauradora se n'adoni i, just quan els dits ossuts i esprimatxats ja s'untaven del sant sucre, la cistella arribava a port, girant-se a

l'abast de l'alcaldessa, lliscant-se-li el premi d'entre el tacte... I per l'altra banda, una mà companya, ha subjectat el bracet encarrat de l'afamada.

—Güela. Nam cap a casa, que és l'hora del dinar de la Festa Major...!

El dinar de Festa Major

Tots asseguts a taula. A la gran taula familiar del dinar de Festa Major. A casa s'han preparat menges exquisides, entremesos, canelons, peix, casquetes... menges de tota mena! N'hi ha de dolces, de salades i fins i tot de fades i la Güeleta, en veure-les es posa encara més contenta.

No se'n recorda que no fa gaires anys, era ella qui les cuinava.

No se'n recorda que, fins fa uns anys, ella havia estat la gran cuinera de la comarca.

La mà companya que l'ha portada fins a la taula, l'ajuda a seure al seu lloc. Ella es mira tothom, li plau de veure tanta gent, tants desconeguts al seu voltant, fills, néts, cosins, encara algun germà, nebots i altres cosins germans, els contempla amb el seu fresc aire de descoberta, els ulls se li omplen encara més de guspires i ha d'anar en compte de no esquitxar les copes de cristall ni els coberts de plata ni les estovalles brodades ni els tovallons de fil ni les argolles de plata gravades. Fa espavents a banda i banda de la taula reclamant el seu hola per cadascun dels presents i els altres, entretinguts també en la seva pròpia xerrameca, hi estan tan acostumats, que reaccionen segons el ventre els tregui de pena; uns la ignoren totalment i no els arriba la dedicació per a correspondre la seva salutació muda; d'altres, una mica més pietosos, li retornen el somriure marcant espasmes a la cara com si fos el primer cop a la vida que la veuen.

Hi havia hagut molts altres dinars de Festa Major celebrats a "La Venta de l'Hereva", la fonda del camí de Baix, a la sortida del poble.

Ella n'havia estat l'ama.

I ara això no té importància.

El degradat havia estat lent. Un esperit arrauxat que s'ha ablanit fins a ser un bassiol de bonança on ja només hi sura la innocència, és el mateix estat tosc que uneix en la roda de la vida als xiquets amb els güelos que ja no recorden haver fet cap pecat.

Però a taula d'aquest dinar de festa hi ha encara gent que sí que recorda els pecats de la Güeleta. Que diferent és aquest dinar a qualsevol de les passades festes majors a la venta del camí de Baix...!

Crits, ordres, manaments, nervis, cops de cullerot damunt el taulell de la cuina...

Havia heretat una venta dels seus avis materns, i allà, on la seva àvia ja havia fet focs i remenat tupins per als viatjants de pas que arribaven en cavalls o en burros, segons la categoria de la visita a la riba del poble de les fàbriques de paper més importants de la comarca, ella hi va reinstaurar una de les millors fondes visitades durant l'últim quart del nostre darrer segle.

Havent fet la vida de casada al poble de l'home entre els casalicis, volgué tornar a la llar de la infantessa que s'havia deixat entre els rius.

I quan havia just entrat a la cinquantena, amb els fills criats i l'home servit, un bon dia, allà a finals dels anys seixanta, demanà a l'home que la portés al maset de sos iaïos. L'home bé li va preguntar perquè, però ella poc que va contestar i l'altre, no insistí en buscar-hi gaires raons.

Marit.— No t'enyoraràs, no, ara, després de tants anys?

En tot el viatge ella no va obrir la boca. Van arribar a la venta, molt abans d'entrar al poble, i mentre l'home s'entretenia

mirant-se les brosses i l'entremat de cards punxents, de fenàs i d'ortigues deixades créixer per l'entrada de la propietat fent-li gairebé l'efecte d'un bosc encantat que privaven el pas als prínceps romancers, ella ja havia travessat els paranyes de romigueres i s'havia embotit dins la casa. Fou directa als fogons de la cuina. Agafà el primer drap encartonat que trobà allà penjat, i s'afanyà a començar a netejar. Feia més de trenta anys que ningú no hi guisava allà. Però ella, ni tant sols va entretenir-se a fer una primera inspecció de l'estat real de l'indret, ni que fos per a fer veure que la nova idea se li haguera pogut ocórrer en haver arribat allà, en veure-ho i en sentir nostàlgia i en recordar els crits de sa iaia perquè les taules no eren parades, pels tràfecs de les cuineres que l'havien d'ajudar, per la remor llunyana en el temps del so dels cavalls en arribar pel camí rebufant, sentint els grinyols que feien donant senyals de buscar aixopluc, fent sortir de seguida son iaio per portar a abeurar les bèsties i ajudar a entrar els forasters a la venta en la que per poques monedes tindrien el servei del sopar i del llit... ni que fos per haver dit que, de cop i volta, mentre era allà, li havia vingut per art d'encanteri, una olor... una olor... una olor perduda de guisats antics que la ompliren de nostàlgia i això la portà a pensar que podria obrir-hi de nou el restaurant...

Doncs no.

La realitat havia estat que aquell mateix matí, al casalici de sos sogres, s'havia despertat molt abans del que era habitual en ella. Una hora després, s'havia llevat, havia esmorzat, s'havia esbandit, arreglat, vestit i calçat i era a la porta del carrer reclamant al seu home que l'acompanyés al maset. En pujar al cotxe, mentre ell resaciava el sis-cents d'oli, remugant el perquè de la vida amb aquell torrent de preses, ella ja havia decidit que tornaria a obrir la venta de sos iaïos i en faria un restaurant dels bons. L'empenta

que portava per la nova empresa la capficà tant durant el camí que no va trobar les paraules per a explicar-ho al seu marit i el bon home, si es descuida una mica més, de poc que no s'ho va trobar fet i servit.

La cosa havia anat així: S'havia desvetllat, alguna cosa l'havia desvetllada, de primer no sabia que havia estat. Si un so... No. Un llum fora d'hora.... Tampoc. Una... una... una olor. Una flaire... com... Sí, sí... Sí. Això mateix. Com de cassolada torrant-se. No sabia com l'hi havia anat a parar a quarts de sis de la matinada aquella percepció a dins de casa seva, dins de la seva estança, dins del seu llit arraulida en mig d'una albada de primavera on la rosada encara exigeix de tenir el nas més aviat amagat sota les flassades que no pas d'anar ensumant els aires... Però en realitat, aquella olor no li havia arribat de cap cosa en concret, si menys no, de cap cosa física... concreta. La sensació li havia arribat del seu subconscient el qual, en somnis, li havia fet preparar una olla de cigrons, a la cuina de l'antiga venta, ajudant sa iaia quan era ja molt velleta, un mes just abans de morir, als noranta-vuit anys, amb prou feines aguantant-se dreta, i insistint, la molt tossuda, en preparar l'olla, quan tots plegats al seu voltant l'enretiraven dels fogons sense parar de dir-li, que no iaia, que no, que ens faltaran les penques dels cards, que no veu que això és un plat d'hivern i ara ja som a la primavera...?

Amb el drapot a la mà, ara ella hereva, anà a obrir porticons, finestres i balcons i deixà que la llum inflamés el gruix de pols que dormia per les taules, les cadires i el taulell que comunicava el menjador dels hostes amb la cuina. No va patir ni una mica de reflexió. Només li sabia greu haver-se descuidat de dur-se un davantal, tenint com tenia tan coll avall d'arribar i fer tota aquesta feina abans de sortir aquell matí de la llar conjugal.

Ja no hi va tornar mai més.

Li digué al seu home que es quedava allà netejant i que no se n'aniria fins que hagués acabat. Que ell ja podia entornar-se'n tot sol cap a casa... o que fes el que volgués. Ell, és clar, havia de marxar a cuidar-se de la granja i a treballar les terres, així que, si volia veure-la, que anés i tornés, que ella ja li tindria el plat de menjar preparat allà mateix a la venta, i que no contés amb ella per a res fins que allí no hagués acabat.

Marit.— Acabat...? Acabat què...?

Hereva.— Acabat de netejar i de preparar tota la venta.

Marit.— Però per a què la vols preparar, ara esta venta del dimoni, que no hi ha més que brutícia i bruixes per ací...

Hereva.— A vore, som a primers de maig... Per a La Festa Major obrirem la fonda un altre camí.

Marit.— Què...! T'has tornat boja... !?

Hereva.— No creus que ho puga fer en tres mesos...?

Marit.— Lo que crec és que no ho hagueres de fer ni en tres mesos, ni mai...!

I dit això, l'home investí la porta i marxà amb el sis-cents, deixant-la a ella, arremangant-se, recollint-se el cabell en una coca i amb aquell drapot esgarrat que semblava haver-li tornat la joventut fent-lo anar enèrgicament per tota l'estança.

Un molt bon restaurant.

Un dels millors.

Això, tant, no s'ho pensava. De fet no s'ho haguera pensat pas mai ningú.

L'home va tornar aquell mateix vespre i encara la trobà fregant. El drap, però, ja era un altre. De fet, allà en un racó, ja en

tenia una petita pila de draps malmesos que havia fet anar durant tot el dia, ja que per sort, a la pastera de dins del rebost, va encertar a trobar la capsa on s'havien desat sempre els retalls de llençols esquinçats per a fer la neteja.

Marit.— Està bé, dona. Si és això el que vols, t'ajudaré.

I el dia de la Festa Major, a les darreries de l'estiu, va dinar la família, a les sis de la tarda, després d'haver servit la tretzena de taules amb les que havien inaugurat la nova fonda. Esgotats, miraren al seu voltant. Ara tothom ja havia marxat, i la fonda s'havia buidat. Però des de l'hora en què havia estat acabada la missa, aquelles taules havien estat hostejant a l'aristocràcia del poble que havia baixat en tropell des de la plaça fins al camí de Baix, als afores del poble, per anar, per fi, a traure el nas a l'esdeveniment més esperat durant tot l'estiu.

Els guarniments i els mantons de les llauradores i dels llauradors havien atapeït les cadires, i els plats havien anat omplint les taules vestides amb les immaculades estovalles de fil blanc. Ara, només hi quedaven les deixalles del tiberi, les copes borroses pel vi begut, els coberts capgirats, els tovallons desendregats, les engrunes de pa escampades arreu, les gotelleres de salsa per damunt de les estovalles, els reguerols del terra degut al cava excedent en haver-lo destapat eufòricament, els plats usats però sorprenenment nets de menjar perquè no hi havien deixat escorialles quan havien entrat fumejant pel taulell que separava la cuina del menjador, quan havien entrat generosos, sobreeixint aromes i instigant a les saliveres dels comensals a prendre'ls àvids i golafres.

Així mateix la família, mirant-s'ho des de les restes de la seva pròpia taula, exhausta i amb un brindis renyit, celebrà per fi la victòria.

I és que en el paquet de la mudança per anar a emprendre la nova empresa al mas, també hi van haver d'encabir, n'haguera faltat una altra, a la mare i a la sogra.

La mare, que havent-se quedat vídua des de feia setze anys, ja havia hagut d'instal·lar-se amb la filla, a casa del gendre, a desgrat de deixar el seu poble, no li va saber gens de greu que la portessin de tornada a la seva llar. La sogra, a qui durant els diumenges de primavera de la seva infantesa ja havien portat a fer la berena a la vora del Matarranya, no se li va fer gens feixuc canviar d'aires.

I tot i que ja passaven de la setantena, encara estaven pites, i contrariant qualsevol altre vaticini, totes dues es van arremangar, eixerides, davant la idea del nou restaurant, i els va faltar temps per a córrer cap a la cuina a lligar-se un davantal.

Això sí. També es van barallar per les cassoles.

D'aquesta manera, l'Hereva va haver de posar contínuament pau entre les dues dones. El cor d'aquell matriarcat ple d'energia i de capacitats només podia funcionar gràcies, sobretot, al caràcter —el geni, s'hauria més aviat de dir—, i l'empenta gestora d'ella, perquè, si menys no de bon començament, de cuinar, si s'hagués hagut de comparar amb sa mare i sa sogra, tant, tant, no en sabia, ja que les altres dues, molt cofoies dels seus sabers culinaris defensaven la genuïnitat de cada una de les receptes tal i com els havien anat arribant de les seves respectives avantpassades dominant la prestidigitació dels cullerots.

Mare i sogra no cedien un fil de safrà davant el dubte que pogués ocasionar la seva manera de cuinejar, tossudes, obstinades, caparrudes, qualitats totes, que reposaven sobre les espatlles de totes les dones d'aquella família, com si d'un conjur de nit de Sant Joan es tractés.

Aquestes qualitats, si és ben cert que Déu ni do com son de comunes a la majoria de dones de qualsevol família que es preuï com cal, en aquell clan desembocaven en accions espectaculars a l'hora d'aconseguir solucions.

Per això mateix, el restaurant.

El moviment constant de les energies d'aquelles dones era imparable i, si bé, els resultats obtinguts feien lluir d'orgull les seves executores, el preu que havien de pagar per arribar a conduir totes a l'hora el mateix timó en la mateixa direcció, sovint era més que alt.

Això sí, fou degut a aquell aquellarre als fogons de la cuina que la mare i la sogra portaren a terme, que l'Hereva aconseguí aquell èxit mai sospitat. Ella, tot i no arribar mai a saber ben bé què havia passat, els estigué, malgrat li pesés, agraïda de per vida.

Tot i l'esforç que li costà aconseguir fer de mitjancera.

Només estaven d'acord en una cosa aquelles dues sostenidores de les teules familiars; totes dues, defensaven a ultrança que hi havia una manera i només una, de preparar cada plat: la seva. La de cada una d'elles. I havia de ser aquella, la de cada una en particular, la veritablement autòctona recepta originària de cada poble del que provenien.

Reafirmaven l'hegemonia sobre la veritat de la seva manera de fer, segons d'on es coneixia que provenia cada guisat i a partir de la qual elles hi havien tingut consanguinitat.

I és que totes dues competiren pel seu pedigrí culinari: Per una banda, la mare, nascuda als afores del petit poble on havien deixat els avis en herència la venta i de qui ella havia après tot el que calia per fer una bona cuina, a banda, hi afegiria sempre, els consells que va rebre de sa sogra, nascuda a la Codonyera i que

havia estat casada amb un apotecari de Vall-de-roures, de pare vingut de la Portellada i de mare nascuda a Fondespatla, tot i criada per la seva iaia paterna en morir sa mare només donar-la a llum, la qual era nascuda a Pena-roja de Tastavins perquè son iaio que s'havia criat a Beseit... I fins aquí li deixaven explicar la seva genealogia, perquè ganivet en mà mentre esquarterava el pollastre, la sogra la feia callar, allà a la cuina de la fonda, iniciant el rosari de tota la trajectòria itinerant de la seva parentela, ja que ella, era filla de pura casta de Calaceit, perquè per línia materna, que en acabat, a l'hora d'aprendre a cuinar, aquesta és l'única que compta, sa mare i sa iaia també ho eren, de Calaceit, i la major part del que sabia, que era molt i molt bo, ho havia heretat d'elles dues; amb tot havia de reconèixer certa influència de la rebisiaia de Massalió, sempre materna, és clar, a qui de ben petita ja havia hagut d'ajudar a la cuina perquè les altres dones de la casa eren a treballar la terra, per tant, aquesta havia estat la seva primera gran mestra, que a més a més va haver d'adaptar les seves cuinetes al tast del seu home, un masover d'Horta de Sant Joan amb qui s'hi va casar en segones núpcies, al qual no li havia agradat gens la influència al paladar que havia deixat en ella el primer difunt marit, de Cretes, després de cinc anys de cuina matrimonial.

I no va ser fins molt més tard que l'Hereva no s'adonà que era aprofitant-se de tot aquell mestissatge culinari que trobària la solució a l'embolic on s'havia embotit amb aquelles dues fetilleres.

Començaren els preparatius, i aplegades al nou objectiu de les seves vides, traginant al voltant dels fogons, arribà el dia en que hagueren de començar a definir la línia gastronòmica del restaurant. La mare pelava petaques per a fer una truita de pastor que s'havia de posar a prova entre els paladars de les altres dues;

la sogra feia una truita amb fesols la qual havia de competir amb la de la consogra, i decidir quina de les dues guanyava l'honor de presidir la carta; I l'hereva anà pastant, de manera que entre grapat de farina i d'aigua feia anar el rodet sobre el taulell de fusta, tenint el paper i el llapis ben a propet per anar prenent nota de les decisions més urgents, perquè la sogra era partidària de servir un primer plat comú i després, donar a escollir entre dos o tres segons, però la mare defenia la idea de fer-ho a l'inrevés, ja que per a ella, fóra millor escollir entre dos o tres primers i presentar sempre un segon plat comú, segons la classe d'aliments que hi hagués en disposició per temporada...

Hereva.— Ja està bé...! Ja n'hi ha prou de discutir, hem d'escriure els plats i, hem de pensar bé quines menjades fem... A veure, per exemple, l'abadejo el podríem fer...

Mare.— L'abadejo l'hem de fer com ma mare el va fer tota la vida!

Sogra.— Això ja ho veurem, perquè a casa meua, se feia d'una altra manera i a ma iaia no li guanyava ningú a fer-lo més bo...

Mare.— Has d'anar amb compte que a tu tot t'ix un pel salat i amb l'abadejo s'ha d'anar amb peus de plom...

Sogra.— I si el dessales massa, no val res...! A casa sempre l'hem posat a remulla només dos dies, en aigua ben freda i només li canviem l'aigua una hora abans de deixar-lo escorre...

Mare.— Què dius dona, vols fer-nos pujar a tots la pressió i arruïnar-nos lo negoci...! L'abadejo s'ha de deixar a remulla tres dies i tres nits, li canviarem l'aigua cada dia i al tercer li resarem un Credo perquè no quede ni un grumo de sal.

Sogra.— Ja me li has tret tot lo gust, redéu...!

Hereva.— Ja n'hi ha prou punyeta! Lo deixarem a remulla dos dies i mig i li canviarem l'aigua només dos vegades... Així serà del gust de les dos...!

Sogra.— En tot cas li posarem doble ració de pebre, perquè enfortisca la salsa lligada...

Mare.— Per lligar-la primer hi hem de fregir dos o tres alls...

Sogra.— Què dius tu! Dos o tres alls...? Una cabeça com a poc...! I si són menuts los alls, dos cabeces!

Mare.— Però que t'has pensat que tothom té la llengua de sola d'espardenya com tu...! Faràs agafar un atac de fetge a tota la clientela, i marxaran corrents...

Sogra.— Calla dona...! Que no veus que com més fort i picant siga més beuran i així farem més negoci...?

Mare.— I què vols, que s'engatinen tots abans d'arribar als cafés...? Diran que som lo restaurant dels gats...!

Hereva.— No diga més disbarats, mare! I vostè sogra, pare el carro, que ho desproporciona tot de mala manera...

Mare.— Hi haurem de ficar més ceba i més safanòria per a endolcir-ho...

Sogra.— L'abadejo s'ha d'enfarinar i fregir en l'oli ben roent i amb lo mateix oli...

Mare.— Ni parlar-ne de fregir-lo...! L'hem de bullir uns vint minuts en molta aigua per...

Sogra.— Però de què estàs parlant consogra...! Que no veus que avorriràs a tota la parròquia...?! Se deprimiran tots i no vindrà ningú...!

Mare.— Tu ets d'estes que et penses que el menjar picant fa feliç a la gent! Que no veus que agafaran morenes i no podran posar el cul a la cadira...?

Hereva.— Prou, me cago en la punyeta...! Si cal ja comprarem coixins de plomes per estar més tous...! Però el que hem d'aclarir és quin abadejo posem a la carta i quin nom li hi fiquem...

Mare.— Hem de fer-lo només amb allioli...

Sogra.— Escolteu: a l'abadejo s'hi han de posar pésols, un bon grapat de pinyons i ous durs...

Mare.— Mai de la vida havia sentit dir que a l'abadejo hi calguera posar ous durs...

Sogra.— De tota la vida que nosaltres n'hi posem!

Mare.— No senyora, no! L'ou s'hi tira quan l'abadejo s'està coent amb la picada i, als quatre minuts i mig exactes, és quan se li tira un ou en cru per cap...!

Hereva.— Hòstia...! I perquè collons no n'hi posem dos per cap...??? Un de dur i un de cru...!

L'Hereva havia donat un cop de rodet a sobre el taulell de fusta.

Amb aquest enorme sotrac havia esquixat de farina tot el terra de la cuina com si una gran nevada els hagués entrat per la finestra, aconseguint, això sí, gelar les paraules de les consogres ni que fos durant vint-i-tres minuts i mig comptats, al final dels quals, sense més treva, la trifurca continuà... una octava més baixa.

Sogra.— Estàs grillada...! Dos ous per cap...! Que no veus que fotràs lo negoci a l'aire...?!

Mare.— No l'hauries de posar l'ou dur dona, que no li dóna cap gust a l'abadejo...

Hereva.— Sabeu que vos dic, que n'hi posarem un dia sí i un dia no! Redéu...!

Sogra.— Xica no t'ho prengues d'esta manera, no n'hi ha per a tant...!

Mare.— Què dius...? Un dia posarem ous i un altre no...? No t'entenc... Ens farem un embolic... Així tampoc anirà bé filla...

Hereva.— Me cago en los pimentons...! Que m'acabareu posant dolenta dels nervis...! Sabeu que vos dic, que no n'hi posarem cap d'ou, cony!

Mare.— No n'hi posaràs, d'ou...?

Sogra.— Què hi posaràs sinó...?

Hereva.— Unes móres roges i negres rostides al caliu...!

Van haver d'acabar per cedir al que determinés l'ama.

Aquesta va esmerçar-se per aprendre de totes dues i de totes les aportacions de cada una de les seves genealogies i, en acabat, topà amb la idea.

La idea genial, la que hauria de fer tan popular aquella fonda que a tothom li semblà recordar que hi hagué durant uns anys al camí de Baix als afores del poble.

I fou la punta de l'iceberg de les batusses entre peladures de patates, closques d'ou, pinyols d'olives, espines d'arengada, despulles de tords, restes de xocolata, engrunes de cóc i puntes de casquetes el que la féu concloure que, el millor de tot, fóra crear receptes noves barrejant totes les opcions de la comarca que la mare i la sogra fossin capaces d'aportar.

Mare.— Móres...?

Sogra.— ... A l'abadejo?

Mare.— ...roges?

Sogre.— I negres...?

Hereva.— I tant...! I li posarem un nom nou. Li direm Abadejo de Festa Major i s'ha acabat l'arròs!

I tant que sí que es va acabar l'arròs.

Molts anys després, quan la Güeleta que es desmunta començà a penar les primeres fuites de memòria, i a la mare i a la sogra ja les havien deixades enterrades feia dues dècades, la primera cosa important que es volatilitzà d'entre les seves mans fou la recepta de l'abadejo de Festa Major. I aquesta fou la senyal inequívoca que la cosa arribaria a ser greu.

Ara, però, això ja no té cap importància. Cap ni una, en té d'importància.

La Güeleta es llepa els dits amb el sucre de la darrera casqueta que s'acaba de menjar.

El seu rostre en aquest precís moment es rebel·la, per als que no són de casa, sorprenentment inexpressiu.

I encara ningú no ha aclarit perquè.

Després, la mateixa mà companya que l'havia conduïda fins a la taula, l'ajuda a aixecar-se i l'apropa fins a la seva cambra.

—Güeleta, és l'hora de pair el dinar de la Festa Major, que després la portaré a vore les jotes!

La berena de Festa Major

Altra vegada és el seu serpenteig qui dirigeix les seves passes deixant-li pràcticament sempre enrere la mirada. Ja la tornem a tenir donant voltes pel poble reiniciant incansable el seu circuit tancat.

Continua barrejada entre una multitud que avui omple els seus carrers quotidians. Ella s'ha quedat aturada en mig de la corrent de la gent que sembla seguir una mateixa direcció. La multitud que l'envolta, no gens insignificant per a ella, està estretint encara més els portalons pels que tothora transita. No pot deixar de mirar-se a cap de tots els que la componen, perquè continuadament busca, entre contenta i angoixada, alguna senyal d'atenció que pugui encaixar-se entre els esborranys dels seus difosos records.

Tota una vida convivint amb aquests rostres als qui ara una bada a la memòria fa anònims.

La Güeleta es deixa arrossegar pel ritme mantingut del caminar de la gent anant tots cap a la part de dalt del poble.

Les interrupcions sobtades per l'estampida dels nens, esperitats, excitats, escridassant, corrent davant dels capgrossos, l'atracció més satisfactòria de totes les festes, obren pas entre els grans i la deixen a ella esglaiada, sense temps per a entendre quin gran fenomen l'ha sacsejada pel costat.

La mà companya la rescatarà una altra vegada de la seva fascinant confusió. La fa emprendre la mateixa direcció que segueix tothom. En arribar al recinte on s'ofereix l'espectacle de les jotes

ella encara somriu més i més. La disposició de les cadires li fa entendre que ara podrà seure's entremig de gent, de calor humà. Es deixa conduir entremig dels que ja fa estona han aconseguit els millors llocs, fins que encerta a ocupar el seient que li havien reservat. Descobreix l'escenari i amb un petit xisclet d'alegria ratifica el significat de l'acte en comú del que està a punt de formar part. Intueix que durant una estona no divagarà sola entre els seus racons perduts. Durant una estona, el seu esperit, reposarà, asserenat.

—Tinga Güeleta que és l'hora de la berena

La Güeleta pren aquell ametlat. El fa girar entre els seus dits, mirant-se'l extremadament complaguda. Després mira a la persona amiga que li ho ha donat, mentre una petita ombra molt poc definida i imperceptible fins i tot a l'ull familiar, li ha creuat el rostre.

Davant la visió d'aquell petit trofeu, els ulls se li omplen de llàgrimes. Per als pocs que encara l'observen, una idea fàcil els porta a deduir perquè es produeix aquesta rauxa d'emoció davant del dolç present. I és que, en saber tots que ella se n'havia fet un fart de fer-ne d'ametlats, en veure-la, hom podria ben dir que alguna cosa en el fons de la seva ànima es remou cada vegada que en té un a la mà... Però el que succeeix realment quan ella torna a mirar-se aquell dolç tan considerat de primer moment, que amb el seu gran somriure havia benvingut decidida i animada a acostar-se'l als llavis i que en degustar-lo estarem tots esperant que l'antiga hereva de la venta del camí de Baix senti el seu plaer saciat..., és que tornarà a escampar-se-li pel rostre aquella inexpressivitat.

El que no sabia ningú, perquè era impossible de saber-ho en l'estat d'abstracció feliç en el que vivia la Güeleta, era que a ella,

a la gran cuinera d'antany, en aquests moments de la seva vida i des de feia un bon temporal, li haguera sigut impossible de dir si allò era dolç o salat...! Perquè, allà a la venta, arribat el moment fatal, el fenomen del seu do entre els rupins, se li va capgirar.

Molt abans però, durant anys, els plats substanciosos es succeïren incansables travessant el mostrador de la cuina cap el menjador. I ella, esprement la seva gran idea d'entremesclar les diferents maneres de fer una mateixa recepta arreu de la comarca, anà alterant l'ordre lògic de la disposició dels ingredients de l'origen de cada poble.

El cas és que per aquell mostrador, desfilaren durant anys tota mena de combinacions de plats, tots fruit de les dissertacions de les tres dones, recaptes, sopes escudellades, penques de bleda amb sofregit, xirigol, i és clar, la famosa paella de l'hort, fesols blancs amb arengada, plats de botifarres de ceba, d'arròs i d'arròs i ceba, potes de bacó, corder guisat amb carxofes, conill amb pataques, conill escabetxat, conill amb fesols blancs, tords a la vinagreta, perdius estofades amb ceba, caragols, sèpia amb pataques, truites sense ou, paellada d'abadejo, abadejo amb pataques i pataques amb abadejo, abadejo amb all, abadejo amb julivert i abadejo amb all i julivert, abadejo de pastís, abadejo de vigília, desfilat, fregit, de Dijous Sant, del dia de Nadal i... a partir d'aleshores, també del dia de Festa Major.

Va ser capaç de sofrir les trifurques de sa mare i de sa sogra per tal de fer treure de totes dues la millor opció de cada plat.

I així, finalment, també ella mateixa acabà aprenent les arts secretes, no només de la bona cuina, sinó del gust per extasiar els paladars, del poder per a que les glàndules gustatives gaudeixin d'efervescències, de ser capaç de provocar batecs profunds i arítmics al cor de les persones en la mesura justa per a no arribar a

sofrir un infart, d'erigar els seus sentits i atribolar els seus esperits fent-los pujar i pujar com si d'una experiència messiànica és tractés, fent-los capaços de competir amb qualsevol dels esclats d'èxtasi en les revelacions dels sants místics... En definitiva, de les capacitats d'enaltir les ànimes anodines i emmalaltides en l'obsessió per les coses petites, aconseguint per cada vegada que els comensals s'asseguessin a taula, de tenir l'experiència catàrtica més rellevant de la seva vida...

I això en definitiva és el que la féu famosa.

El secret fou...

El secret, només l'hauria d'haver sabut ella.

I ara, a aquestes alçades, tampoc no ho sap, ni ella.

Encara que, per a fer honor a la veritat i ser valents de pensament, caldria dir, que ella, saber-ho, saber-ho del tot, no ho va arribar a saber mai....

El que si és cert és que fos el que fos, aquest fenomen anà apareguen a pams.

Quan aquella albada, encara al seu llit nupcial s'havia desvetllat, sense saber ben bé perquè, fins que el seu nas topés amb aquella flaire de torrat antic, sabia que tenia el sentit de l'olfacte prou desenvolupat com per a cuinar... podríem dir, que regular; per a cuinar d'una manera quotidiana, amb més o menys correcció, com qualsevol altra dona de sa casa que n'hagués après i que deixava contents els fills, el marit i els convidats dels diumenges...

El que no s'havia imaginat era que el seu sentit de l'olfacte havia de ser-li tan poderós com per a moure-la a fer una cosa així. Una cosa com aixecar aquella venta, com per fer-ne d'allò el seu

nou motiu de vida, com per arrossegar a tots els del seu voltant a seguir-la i posar-se al seu servei i dissenyi, com per a ser capaç de portar a terme una creació semblant...

I fou aleshores, quan per fi arribà el dia en què tot estava preparat, aquella vespra de festes, mentre la resta de pobletans mortals encetant la primera jota ja ballava al so de l'orquestra que per aquells temps encara tocava tota la nit a la Plaça Major i la cuina havia quedat llesta de bell i de nou, neta i lluent com antany, a punt de ser encesa per donar pas al primer foc d'aquesta nova era que hauria de coure el primer plat d'aquell mai més oblidat dinar de Festa Major en el que inauguraren de nou la venta, ella, aixecà la tapadora del l'olla, hi enfonsà la cullera, anà a tastar la seva creació més rotunda, aquell entossudit abadejo amb móres roges i negres i, en fer-ho, tot plegat succeí.

Li féu l'efecte que el seu sentit del tast esclatava en milions de partícules de sabors, minuciosos, dispars, matisats, amb la singular peculiaritat afegida de veure's capaç de descriure'ls tots i cada un d'ells sense que se li escapessin ni una de les qualitats que li omplien la boca, aplegant-se en filera per tota la seva llengua, tal qual fossin soldadets preparats per a passar revista, un per un, sense barallar-se, sense amotinar-se i ella, generala de tots, no havia de passar ànsia, ni tenir por que mentre s'entretingués a fer la inspecció a un d'ells, els altres es cansessin o s'avorrissin o se n'afartessin i marxessin i desapareguessin i es volatilitzessin i ja no hi fos a temps de revisar-los mai més.

D'aquesta manera li va fer l'efecte que llegia, amb lletra clara i a la llum del dia, quines eren, exactament, les correccions necessàries i imprescindibles per arribar a l'estat de perfecció; estat, altrament, perseguit i mai aconseguit, per bé que generalment sempre és bescanviat per l'estat d'angoixa extrema i enervant que acostuma a posseir a la resta d'humans dins, i fora, de la cuina.

Val a dir que abans, ella no tenia mai el costum de tastar el menjar quan el cuinava. Era una d'aquelles persones a les que en preparar els àpats, no se li desvetllava la gana, de fet no era una persona de gaire vida, com es diu comunament, per tant, no se li engegaven les glàndules salivals i tenia per costum no tastar les viandes que preparava, deixant sempre que la prova de foc dels seus guisats la sofrís el primer conillet d'índies que li passes pel costat.

Per tant, l'experiència gustativa d'aquella vetlla fou una revelació —això però, encara trigà un temps en adonar-se que a partir d'aleshores li havia desaparegut el sentit de l'olfacte—, la multinaturalesa de sabors la va sobreeixir i abans del primer mes de fer rutllar la venta ella ja començà a adonar-se de la significança d'aquell poder del que estava disposant.

De bon principi tota aquella gesta per la restauració es feia per disseny personal de l'Hereva que sentia que havia de satisfer aquella necessitat de deixar la seva empremta gravada a les memòries, més ben dit, als paladars, dels seus coetanis, mentre que les altres dues, la seguien per juguesca, per entreteniment, per engrescar-se i expandir les seves arts, totes les seves, d'arts...

El treball havia estat prèviament determinat, per només servir dinars; per la nit, no van tenir ganes d'atabalar-se més fent també sopars i, en treballar només els caps de setmana ja els hi semblava que n'hi havia prou. A l'agost, servirien també els dinars de la Festa Major, i s'haurien d'acabar aquí els maldecaps.

Dins la cuina s'havia disposat la feina de manera que la mare i la sogra haurien de ser les formigues treballadores que veritablement remenarien les cassoles i ella, seria qui decidiria.

Ho decidia tot.

Des dels plats a la carta, les combinacions culinàries intercomarcals que s'havia proposat redefinir, el nom dels plats, les

comandes als proveïdors, la conservació dels albarans, el pagament de les factures, els cobraments dels comensals i fins i tot qui podia i qui no podia entrar al restaurant a dinar.

Però a més a més, des de la descoberta d'aquest nou talent del seu paladar, les correccions finals, anaven al seu càrrec.

Per tant, la cosa es conformava així: un divendres qualsevol al matí per exemple, les tres dones, molt abans d'intuir-se l'albada, ja tenien els seus davantals lligats. L'Hereva escollia els plats que per aquell cap de setmana s'oferirien i mare i sogra es disposaven sol·lícites i enfervorides a preparar-los. Era l'hora d'iniciar el sortilegi. Cercaven els ingredients i feinejaven amb els preliminars, pelaven, tallaven, adobaven, remullaven, i tota la resta d'etcèteres de l'enorme feina que suposa estar al servei d'una cuina... Fins que en arribar el moment de donar-hi el darrer punt als tupins, les dues alquimistes es quedaven a una banda, entortolligant-se les mans en els draps macats de restes, contenint la respiració, immobilitzades, mirant-se entre elles amb aquella complicitat que es barrejava d'una certa dosi en quantitat desconeguda de culpabilitat i... Esperaven.

L'Hereva, s'apropava als fogons fumejants, prenia la cullera, s'atansava a cada un dels guisats, els anava tastant un per un i, quan els havia examinat tots, començava a metrallar, sense treva, seguits i embalats, tots els petits matisos que calia afegir i corregir. Massa sal, poc vinagre, cal treure aigua, s'ha d'afegir safrà, hi falta orenga, heu de picar més pebre, afegiu-hi pesteta, massa nou moscada, aclariu-ho amb la llet descremada... I així les formigues es transformaven en peons d'assalt, traginant veloces posant i traient totes les pautes que, posseïda, l'hereva dictava.

La gent de seguida en va parlar del tast impactant que tenien els plats que eixien d'aquella cuina i ben aviat, es començà a fer

córrer la veu per la contrada que aquell restaurant era el gran custodi de l'única i inamovible veritat inqüestionable dels sabors de tota la regió. I abans del següent estiu, la nomenada de la venta havia arribat fins a la mateixa porta de la catedral de Tortosa, des d'on la concurrència, abans d'entrar a complir amb els oficis litúrgics, gairebé com si els hi arribés l'olor de les escudelles des de l'altra banda dels ports, ja havien decidit que s'hi arribarien per a dinar, tot i el risc d'haver de baixar després fent l'ànec del succulent àpat per culpa dels revolts regirats de l'antiga carretera de Prat de Comte.

Ben cert era que la flaire d'aquella cuina encisava l'aire durant quilòmetres i quilòmetres, fent aquesta, amb la seva bufera de garbinada o de llevatada, el reclam publicitari més poderós que s'hagi conegut en la història de les cuines d'autor. Les aromes de menjar que s'esbandien eren tan poderoses que a les cases de la gent se'ls anul·lava l'olor dels seus propis guisats. Els que no anaven al restaurant aquell diumenge, havien hagut d'optar per fer-se per dinar només una amanideta i una mica de pa amb olives colgades perquè, mengessin el que mengessin, mai els coincidiria ni el que hi havia al plat amb el mos que es portessin a la boca ni amb la flaire que els entrava pels narius. Era de tal grau la manipulació dels sentits que produïa aquella sensació olfactiva, que en menjar qualsevol insignificant cosa des de qualsevol altra banda d'aquell radi de cinquanta quilòmetres a la rodona, ja els donava la sensació d'estar degustant l'exquisida menga que aquell dia haguessin decidit de preparar a la cuina de la Venta de l'Hereva. Tothom en parlava, és clar, d'un fenomen com aquest, tothom s'aromatitzava i a tothom embadalia...

Excepte a ella...

De primer no ho notà. La força del seu gust pels tasts era tan poderosa que ja no quedava espai per a cap més sentit i quan s'acos-

tava a les cassoles al moment final per a fer els determinis de gràcia, l'atractiu que li provocava la salivera era tan exigent que no li donava temps per a adonar-se que d'olors, no en percebia ni una.

La clientela, en entrar al restaurant per a dinar, o bé entre setmana quan se la trobaven rondant pel poble fent les comandes per a preparar els pròxims menús, li parlaven sempre de l'impacte dels seus plats i de quina olor més bona que feien...! Alguns fins i tot se li entretenien a descriure'ls, que si dolcenc, que si especiat però amorosit, que si fort però gens carregós, que si suau i penetrant a l'hora, que si cítric però que estimulants, que si agredolç però tan original... I ella, que anava dient que sí a tots i a cada un d'ells. Sense matisar ni una coma de les seves apreciacions i sense acudir-se-li mai de portar-los la contraria...!

Però malgrat l'angoixa que li produïa l'impediment de gaudir ni que fos del subtil aroma d'un bon cafetó, el que més la rosegava per dintre de tot plegat, el que més l'enterbolia i el que més, molt més tard, l'enfurismaria, fou que aquell magnífic sentit de l'olfacte que l'havia impulsada a desempolsar l'antiga venta de la seva iaia i a organitzar tot aquell enrenou i terrabastall entre la seva família, ara l'hagués abandonada.

Li entrà el pànic.

De seguida s'ho va imaginar, que allò podia ser cosa de bruixes...

Cosses de les dues fetilleres que se li havien embotit entre les seves cassoles i que per a castigar-la des d'aquell abadejo de Festa Major sense ous, ni crus ni durs, li hi havien colat algun ungüent d'encanteri sense que ella s'adonés...

Hi haguera volgut dir alguna cosa, haguera volgut escriu-les, cascar-les, expulsar-les, fer-les cremar a la foguera a pell viva si

ella sola hagués sigut capaç de muntar la pira allà fora mateix de la venta, a la part del darrere, entre les romigueres que l'home no va ser capaç de desarrelar mai, o millor encara, a la part del davant, a la vista de tothom, perquè les anessin veient rostir-se, volta i volta, cada vegada que la parròquia hagués vingut per a menjar...

Però, no ho va fer.

El restaurant tenia èxit.

Molt d'èxit.

Així que ella, consegüent amb quina part del triomf del negoci corresponia a cada una, va saber callar.

Això sí, quan les va haver d'enterrar, que de fet, tan desavíngudes que semblava que havien hagut de conviure plegades, a l'hora de marxar cap a l'altre barri, bé que no s'ho van pensar gens ni mica, de quedar-se l'una sense l'altra, i tan bon punt, la mare, primer, va fer el seu darrer sospir, la sogra, no trigà més de quinze dies a seguir-la.

Hereva.— Au, vés...! — Deia l'hereva als peus de la tomba de la seva sogra, en pau descansi, mentre li deixava les úniques flors que mai més aniria a portar-li.— Corre i dis-li a ma mare com ha de preparar el codonyat, a vore si sant Pere vos fa de mitjancer tan bé com jo ho he fet tots estos anys...!

I és que s'havien endut a la tomba el seu secret...!

Havien tingut l'encert de dotar-la amb aquell magnífic poder per a determinar el tast dels plats i aconseguir predeterminar aquella meravella gustativa... Però perquè a canvi se li havien endut l'olfacte...? Era, potser, el preu que havia de pagar per a ser la posseïdora d'aquell talent mai, per un altre mortal, posseït...? Era, potser aquesta, la revenja de les consogres per allò de les móres roges i negres...? O és que havien sofert elles un malaurat

error en voler superdotar-la amb el sentit del tast, per tant, en algun punt de la cocció del malefici s'havien enganyat i en preparar el parany li havien escombrat l'olfacte...? O potser, just a l'inrevés; en voler-se revenjar, li volien enfonsar el negoci suprimint-li el sentit de l'olfacte però fumejant la fetilleria, se'ls hi anà la mà en algun dels compostos que hi abocaren, provocant-li el poder inusual del tast, sortint-los el tret per la culata, resultant tot plegat, ara, una gran i brillant idea pel succés...

Ella, sincerament, els agràia de tot cor que li haguessin deixat el do en herència i que no se l'haguessin emportat amb elles, però també li constava que s'havien endut el seu encanteri a l'altre món sense deixar-li l'antídot...! Un remei per si mai ella un dia se n'hagués volgut desfer, a banda d'haver-la deixada feta una desgraciada per a tota la vida, sense poder olorar una trista flor de primavera i sense poder ensumar cap altra oportunitat per a aixecar qualsevol altra gran empresa.

Quanta bilis acumulà durant aquells anys, custodiant en silenci la seva desgràcia...! Quanta ràbia i impotència en veure que les altres dues s'havien sortit amb la seva, deixant-la a ella en ridícul, ni que fos, solament, davant d'ella mateixa...! Quant d'esforç va haver de fer per empassar-se l'orgull...! Com d'important li semblava tot el seu horrorós problema en aquell moment...! I que transcendent...! Com el magnificava dins seu, plantant-se de la seva mala sort, fent-li l'efecte que aquella situació se li eternitzaria, per mai més poder-se'n alliberar...!

Si ella hagués sabut en aquell moment, quanta raó tenia la dita aquella que diu: "*El temps ho cura tot*" volent dir, com és ben sabut per a tothom, amb el temps, tot passa, tot s'oblida...

Perquè ara això ja no té cap importància...

Cap ni una, en té d'importància.

El sopar de Festa Major

—Nam Güeleta, cap a casa!

De primer no es vol moure de la cadira on, sense deixar de somriure, s'hi ha passat contenta tota la tarda, escoltant la música i veient els dansaires de les jotes. Ja no es mira més l'escenari, ara observa encantada l'enrenou que fa tota la gent en aixecar-se, enretirant els seus seients, fent-la petar els uns amb els altres després d'haver xalat amb l'espectacle; escolta els sons que emeten les veus, tot i que ella no acabi de desentelar tot el sentit de les paraules perquè li arriben enfarfegades; es mira les cares, tothom li resulta tan desconegudament familiar que voldria atansar-los a tots amb el seu gest perquè se li aturessin uns minuts al davant i els pogués mirar bé, sense que se li escapessin i així poder-los anar a cercar, els aniria a perseguir per algun racó de la seva ment on li sembla que, si més no, algun d'ells, hauria de poder encaixar, i es creuria ella capaç de fer-lo aparèixer, ni que fos per un instant, després d'haver-se-li ocultat darrere d'algun amagatall dels que ara desendrecen l'atapeït magatzem de les seves aigualides memòries.

Però ningú s'atura prou temps com perquè ella pugui entretenir-se a fer l'exercici de coincidència entre cap d'aquells, amb els rostres que li ballen, difosos, diluint-se, diluint-se...

Quan de sobte, un rostre sí que es detura, just davant d'ella, somrient, generós, obert. La mira de front, la toca, l'abraça, li fa un petó. Parla amb ella però de seguida s'adreça a l'acompanyant, a la mà amiga. Es posa contenta, se li tornen a omplir els ulls

de llàgrimes, ella també esgrimeix una abraçada, de primer li fa senyals volent-li parlar en el seu llenguatge inintel·ligible, amb les seves paraules gairebé insonores, amb els seus gests grandiloqüents i les seves expressions inflamades d'estimació.

Però de seguida es queda només gaudint de l'essència de la conversa i contempla amb atenció, amb la tranquil·litat que no s'esvairan, almenys durant una curta estona, aquests trets que des dels seus ulls guspirejant més que mai ella ressegueix precisa, insistent, inquisitiva, redefinint aquest nou rostre. És algú que la recorda del restaurant, algú que feia temps que no pujava pel poble i per tant no sabia res d'ella. Algú que comença a parlar dels temps de l'èxit, ara llunyans, de les cues per entrar a dinar a la venta, de les sobretaules comentant les delícies dels àpats...

Després que la mare i la sogra haguessin marxat a l'altre món, deixant-la a ella perduda entre les espècies i les conserves, decidides a passar-s'ho bé mirant-se-la des d'allà on fossin, l'hereva es tancà a la cuina durant tres dies i les seves tres nits.

Sola.

No hi va voler a ningú.

De fet, mai s'hi havia permès l'entrada a ningú més en aquella cuina.

Des de bon començament, en vida de les consogres, havien decidit que no hi volien ajudants tafañeres que vinguessin a furar els secrets de les seves cassoles. Així que, només quan era ben acabat el servei dels dinars, i les conques ja ben buides, feien venir les dones que havien d'escurar tot el vaixellam, havien de rascar tot el greix de la cuina i agranarien totes les engrunes que encara haguessin deixat els gats i els ratolins que per entre aquells fogons corrien.

Així que durant aquelles tres jornades en les que es va recloure voluntàriament, tampoc no va voler companyia.

Per sort, el darrer enterrament fou un dilluns a la tarda i ella s'hi tancà tot seguit fins divendres al matí, moment en el que començà a preparar-se per afrontar ella tota sola, el primer cap de setmana de clientela. La gent cregué que la pobra dona, després de tot, malgrat el seu caràcter, el seu geni i la seva tossuderia, també podia sentir-se durant uns dies una desgraciada i patir la tristor per l'absència de les seves dues companyes de tràfec, entenent tothom, que precisava d'aquella reclusió per a donar regna solta al seu dol.

Però el que mai ningú no va sospitar, és que ella s'havia tancat amb l'únic objectiu i l'única finalitat de fer repàs de totes les receptes que fins aleshores havien traginat les altres dues, per així assegurar-se que tot i sense elles, podia garantir que no se li ensorrés el restaurant. Començà catalogant l'ordre de la feina per cada plat que haguera d'oferir i quan divendres al matí sortí com una esperitada de la cuina per començar la jornada de treball d'aquell nou cap de setmana, es sentí prou valenta com per a mantenir, al peu del canó, la gallina dels ous d'or.

Això sí, va anar a cercar dues bones dones del veïnat, dues ajudants, una de prima i una altra de grossa, perquè l'ajudessin i vinguessin a fer, exactament i solament, allò que ella els dictés. De manera que tan ben encertades estaven aquelles dues dones, obedients, dúctils, poc rondinaires i de bona pasta, que va encarregar-los la feina pesada d'iniciar el protocol de rutina, d'enllestir els preliminars i de deixar-ho tot disposat a sobre del taulell, per fer-les fora del seu costat tan bon punt a ella li semblava que havia de quedar-se en solitud per tirar endavant l'alquímia de les cuinetes, assumint tot el procés, arribant al toc final, al redoble de tambors, on intervenia ja només el seu paladar tocat per estra-

nyes varetes màgiques, discernint en el darrer tast, les correccions indispensables.

Així encara rutllà uns quants anys.

Tretze.

Tretze més.

Durant aquest temps en el que enviudà també i malgrat la pèrdua d'olfacte per a engegar qualsevol altra gran empresa, va ser capaç, contra vent i maror, neus i granissades, euros contra pessetes i dretans contra esquerrans, de mantenir la reputació de la seva cuina.

Famosa per la seva empenta, el seu tarannà obstinat, romanqué autoritària, segura d'ella mateixa, autosuficient i, no va voler compartir mai la clau de les seves exquisideses, aquella primera idea genial que tingué en començar, aquella que precisament fou el detonant per la mare i la sogra en no perdonar-li que volgués entremesclar les receptes de tota la comarca.

Molt menys encara havia de dir a ningú que era víctima d'un conjur per part de les dues parentes o, de dir la veritat, que no era pas una cuinera de talent excepcional, sinó que senzillament estava dotada d'un poder màgic i especial... Per d'aquesta manera, estalviar-se el menor número de vegades possible, de dir-se, ni tant sols de pensament, que en realitat, el que li succeïa era que estava embruixada i ben embruixada.

Fins que un dia, la percepció dels seus sentits, virà.

Havia estat treballant durant tot el mes d'agost sense parar. Era incansable, i encara ella sola tancada a la cuina enllestint els guisats, arribà la vespra de la Festa Major. A primera hora del matí havia de començar a preparar els àpats per tenir-ho tot preparat

per l'endemà, pel gran dinar. Pràcticament la jornada més compromesa de tot l'any. De primer, no sabia quins plats oferir. I per fi, es decidí a preparar-ne un, que de fet, s'adonà que feia mesos que no oferia al seu gran públic i pel qual tothom havia demanat sovint. Casualment, l'abadejo de Festa Major.

Durant tot el dia estigué atrafegada amb els preparatius i en la distribució de les feines per a les dues ajudants. A l'hora en què havia de realment cuinar, les despatxà com feia sempre, i ja essent fosc, es quedà sola a la cuina per iniciar el seu ritual.

Aparentment...

Una vesprada de festes més d'un any més.

La resta del món que poblava aquell entorn ballava a la plaça.

I ella, incapaç, fins i tot de percebre la música, allà enquimerada com estava entre els seus fogons...

Li arribà el moment de fer el tast magistral per a determinar les fantàstiques correccions...

Agafà la cullera,

l'apropà al tupí,

l'emplenà,

se l'apropà a la boca,

feu el tast,

determinà les correccions i havent-les fetes,

donà per enllestida la feina...

I els llavis de sobte li començaren a cremar!

Una fortor esglaiadora li aplegà el rictus, sentí com se li rebregava la pell per damunt dels llavis, com se li electrificaren les vellositats de l'entorn de la boca. Tot d'una picantor gairebé esgarrifosa que la sacsejà de d'alt a baix...

Que només durà un instant.

Tan breu fou que no li va donà temps d'arribar a la pica de la cuina per a prendre aigua i glopejar. No li va caldre. En atansar l'aixeta i obrir-la, ja se li havia passat del tot. Tan com va venir de sobte, li va marxar, de sobte.

I lleugerament sorpresa, es tornà a trobar bé de seguida.

Fou tot plegat tan efímer que no hi va pensar més.

Fins que, havent passat l'endemà del dinar de la Festa Major i els tres dies següents de pertinent descans fins que arribés l'hora de començar a pensar en preparar el següent cap de setmana, convocà a les ajudants, a la prima i a la grossa, i es disposà a enumerar els ingredients que necessitava per a fer les receptes que ja havia escollit, començant, aleshores, la fi de tot plegat.

Hereva.— Primer que res prepararem lo xirigol, per tant hi haurem de posar...

Badà la boca i n'eixí res.

No se'n recordava què hi havia de posar.

En blanc.

S'havia quedat totalment en blanc.

Perquè ella anà a articular els llavis per a parlar i enumerar de memòria com sempre havia fet, els ingredients i tots els condiments que s'hi necessitaven i, de sobte, li féu l'efecte que dins el seu cap no hi havia res més que un fosc forat.

Emmudí una estona.

Una estona llarga en la que obria la boca per a parlar, per a que li sortissin les paraules i d'allà no en sortiren més que sospirs de frustració. De frustració. De tots els sentiments que li provocaria aquell nou estat en què de sobte es començaria a veure immersa, aquest sentiment de frustració seria el primer, i durant molt de temps, el que més la dominaria i el que l'haguera portat de cap a la demència.

Ho provà de nou i... res.

Forra.

Era com si s'hagués quedat forra i no tingués la més remota idea de quina cosa havia de dir. Emetia sons inconnexos entre ells. En el seu raonament, hi tenia un pou molt profund, del qual li era fins hi tot impossible tocar la primera aigua de tan llunyana com la veia. Així ella hi allargà la mà, estirà els dits, per anar-hi a buscar algunes paraules, però no hi arribava..., no hi arribava... No hi arribava.

Les dues ajudants, la Prima i la Grossa, esperaren pacients, sumisses, sense gosar interrompre els seus intents per a deixar anar la ràfega d'inspiració quotidiana amb la que sovint les urgia a fer-ho tot ben de presa...

Prou que veien, que en aquells moments, estava, veritablement, brillant per la seva absència!

Al cap d'uns moments que es feren eterns, més per l'Hereva que per a ningú altre, aconseguí donar forma a una paraula.

Hereva.— Fetge...

L'ajudant Prima, la mirà fixament, però no se li acudí pas de dir res que pogués semblar-li que estava fora de lloc o que havia estat poc atenta als designis de l'ama.

L'ajudant Grossa, però, no se'n pogué estar i, molt fluixet, gairebé sense moure els seus llavis, parlà:

Ajudant Grossa.— Ha dit... fetge...?

Ajudant Prima.— Calla...!

L'Hereva, no sentí el comentari, ben cert, perquè estava molt, molt atrafegada en formular la següent paraula. De tant esforç que féu per a cercar, acabà per trobar, però el resultat fou que li eixí de tot, menys del que necessitava.

Hereva.— ...hi posarem trossets de fetge ratllat...

L'Ajudant Prima, en veure que insistia en la mateixa idea, no ho va poder sofrir més i es decidí a respondre-li.

Ajudant Prima.— Què dius...?!

Hereva.— No m'ho faces repetir...!

Només li faltava això...! Prou problemes estava tenint per a dir un pensament seguit de més de quatre paraules connexes entre elles, com per a sobre, haver-ho d'anar repetint...!

No havia dit ja ben clar que avui el faríem amb...

Amb què el faríem avui el...

Què?

De quina cosa estava parlant...?

L'ajudant Grossa, bé per pura intuïció que alguna cosa no estava anant a l'hora, o potser perquè s'ho estava passant d'allò més bé veient a la magnífica Hereva en dificultats, provà de donar un gir a la situació, aprofitant la distància que s'havia pres aquella per anar a agafar un got d'aigua.

Ajudant Grossa.— Ha dit trossets de fetge ratllat...

Ajudant Prima.— Ja he sentit lo que ha dit...! Com s'ha de posar fetge al xirigol si no se n'hi posa mai...! Vaja quin disbarat...! A la pataca, al pimentó, a la ceba i a la carbassa, afegir fetge no hi diu gens...!

Ajudant Grossa.— Deixa-la, no la hi discutisques que ja saps que li agrada capgirar les receptes...

Ajudant Prima.— Però que no ho veus que no va a l'hora...? Una cosa és capgirar les receptes però això d'ara no és normal...!

Ajudant Grossa.— Calla que ja torna i no convé que t'escolte...

Després d'empassar-se tot el got d'aigua, com si el problema fos aclarir-se la gola per a parlar, respirà profundament i ho tornà a provar. No podia deixar d'intentar-ho i es negava a ella mateixa la possibilitat que, potser, allò que estava dient no coincidia, del tot del tot, amb el que realment volia dir...

Començà a impacientar-se i a enervar-se de valent.

Hereva.— Hí posarem seitó en lloc de fetge...

Ajudant Prima.— Avui no és dia de peix...! I a més quins disbarats són estos...!?

Hereva.— Lo farem amb mel...! I li afegirem una mica de timó perquè li done més gust...

Ajudant Prima.— Ah...! I què més....!

Ajudant Grossa.— Deixa-la dona, que no veus que potser avui vol sorprendre a la clientela amb un xirigol de mel...? Pot ser original i tot...

L'ajudant Grossa havia donat un cop de colze a la Prima la qual no semblava entendre que avui, més que cap altre dia, podia ser perillós portar-li la contrària a l'Hereva; tot i això, atenta, desconfiada i gairebé a punt de fer un salt cap a darrere per si ella se li llançava a sobre, no deixava de mirar-se-la fixament, veient-li l'expressió de sorpresa que se li conformava a la cara per cada vegada que volia parlar i les paraules se li quedaven travades...

L'hereva encara ho tornà a provar.

Hereva.— A veure... Ara hem de pensar amb els segons... Farem sopes escudellades... Amb sardina salada...

L'ajudant Grossa, tornant a fer un magnífic exercici de ventriloquia, parlà a la Prima aprofitant les mostres de cansament que l'Hereva anava presentant.

Ajudant Grossa.— Sopes escudellades... A darrers d'estiu...? I com a segon plat...? Vols dir que no se'ns està trastocant esta avui...?

Ajudant Prima.— Calla, calla que no et senta i ens empaite...!

Ajudant Grossa.— Vaja...! A veure si ens farà fora...

Ajudant Prima.— Potser m'ho estimaria més... Millor fumar el camp cap a casa, perquè això em fa paor...!

Tot i l'angoixa que els produïa la situació de la que estaven sent testimonis, el sentiment de mofa també les retenia a continuar i la Grossa tornà a aixecar la veu mostrant una ganyota amb l'ull a la Prima.

Ajudant Grossa.— I... quan dius que s'ha de ficar la sardina salada a la sopa escudellada...?

L'Hereva encara tornà a veure més aigua i encara agafà més embranzida per a emprendre el seu receptari.

Hereva.— Les escudelles les farem amb tord i tres flameres d'arròs per cap...

Ajudant Grossa. — Tres flameres d'arròs per cap...???

Ajudant Prima.— S'empatxaran avui los hostes....!

Ara, a la Prima, sí que se li pujaren del tot els fogots.

Ajudant Prima.— Jo crec que esta dona se'n va del topí...!

L'Hereva, no havia arribat a sentir el comentari de la seva ajudant, no perquè també s'estigués quedant sorda, sinó perquè de sobte una rauxa d'idees sortiren d'una fogonada.

Hereva.— No et descuides de portar-me també les bajoques per a fer la sardina en suc has de portar les tomates la costella de conill per a fer lo pollastre amb garrofes no et descuides les borraines les faves per a fer les farinetes los pésols la cansalada lo xoriço roig lo magre les avellanes les botifarres la nou moscada per a fer lo *mostillo*...

Les dues ajudants se la miraven atònites sense saber del tot si creure's o no creure's, tot el que l'Hereva deia.

Aquesta, que enmig de la seva ràfega s'havia aturat per agafar aire, s'adonà de les expressions d'espant que estaven presentant les altres dues; aleshores, semi inconscient de la incoherència amb la que li estarien sortint totes les seves paraules, no pogué resistir-ho més, i obrint la boca desesperadament, aconseguí esbandir un crit per a fer-los entendre que sortissin de la seva cuina, que no les necessitava per a res i que si no l'entenien, ja podien ben fotre el camp que ella sola ja era prou bona per a espavilar-se...

Les altres dues, esverades, sortiren esperitades, ensopegant-se entre elles per la porta de la cuina xisclant també a l'hora que l'ama.

I així mateix, un cop sola, decidí que del que trobés pel rebost prepararia un menú o altre sense haver de dependre de ningú.

Estava enfurismada, però lluny de deixar-se vèncer pel que li estava passant, s'havia decidit a fer el dinar per a l'endemà. Es deia a ella mateixa que en acabat havia d'estar tranquil·la, perquè, si mentre cuinava li havia de fallar algun dels ingredients, en arribar al punt final del tast de gràcia, ho tindria tot resolt perquè sabia perfectament què hi hauria de posar per a fer de qualsevol olla pasterada, un plat deliciós.

Tanta confiança tenia en ella mateixa que mentre preparava el guisat d'emergència hi hagué remor a la porta i, capficada com estava per entendre's dins la confusió en la que s'estava quedant xuclada, no va adonar-se que les dues ajudants, tremoloses, però ara també sincerament preocupades, havien entrat de puntetes amb l'excusa de portar-li la sardina salada que havia demanat i així poder vigilar-la de ben a prop, desconfiant del tot de les seves capacitats.

Ajudant Prima.— No ens ha vist... Ni s'ha fixat que entràvem...

La Grossa, s'envalentí, aixecà la veu i parlà tan servicialment com fou capaç.

Ajudant Grossa.— Te duem la sardina salada...

L'Hereva no percebí res de res.

Així que aquelles dues es quedaren al llindar, mig a dins mig a fora, a punt per sortir, per si un cas, i aconseguint fer de la mateixa porta la seva barricada, perfecta per a camuflar-les mentre

se la miraven, xiuxiuejant les extravagàncies mai imaginades que podia ser capaç d'estar fent...

Ajudant Prima.— No ho veus, que està fiant sucre a l'enciam...? I vinagre a la cassola dels fideus...!

Ajudant Grossa.— Mira, mira... Què fa ara...? Però si està fiant los cigrons sense coure a la paella...!

Ajudant Prima.— I... Però... Si està salant la carn amb la sèmola...!

Ajudant Grossa.— Veges...! Ara hi posa sal a les casquetes...! Esta avui farà algun disbarat...!

Efectivament.

La jugada del destí estava feta.

L'Hereva, confonia tots els ingredients i prenia cada element per un altre sense estar segura de quina cosa llançava als tupins per a bullir o de quina altra escaldava per a fregir. Cada vegada més alterada per aquella confusió que l'engolia viva, decidí que era arribada l'hora de tastar tota aquella disbauxa, encara que no estiguessin cuites la meitat de les cosses que estava tenint la intenció de preparar.

Decidí de fer ús, quan abans millor, del seu gran do.

Així que premé la cullera, s'atansà a una de les cassoles, a qualsevol, i tastà el seu contingut.

Les dues altres dones la miraven encara d'amagat, esperant de veure la seva expressió, confiant que petaria en espavents fastigosos per la tan estranya barreja d'elements que hi havia fiant...

Però l'expressió de l'hereva fou de... No res.

Ella paladejà el tast de la cullera.

Res.

No succeir res de res.

De seguida tornà a cercar-ne una altra de cullerada i... Tampoc no passava res; és a dir, no venien els soldadets portant-li la informació amb les diminutes partícules de sabors que hauria de corregir... No venia ningú al seu paladar perquè no sentia el gust de res.

De seguida s'abocà a una altra de les conques i, el mateix. A la del costat, a la de més enllà, a la del foc petit, a la de la paella, a la de la graella... Esverada, començà a mossegar el primer que li va venir a l'abast, una poma mateix, una llimona, uns grans de pebre que corrien per damunt del taulell de la cuina...

Res de res de res.

S'esglaià tant que començà a emetre crits ofegats de paraules inconnexes entre elles i que no donaven sentit a cap de les coses que podien estar-li passant en aquells moments pel seu caòtic cap.

I només ella ho sabia: Definitivament, havia perdut el seu excepcional talent per a cuinar.

Les dues testimonis encara estaven més esfereïdes davant de tan estranya situació. I en veure-la tan fora de sí, aparegueren dels seus amagatalls convençudes que havien de socórrer-la. Una d'elles, la Prima, intentà subjectar-la per les espatlles per a calmar-la i evitar que donés més batzegades per aquella cuina plena de focs encesos; l'altra, la Grossa, encuriosida pel fenomen inexpressiu que li havia provocat la degustació de les cassoles, va prendre també una cullera i anà a tastar-ne de la primera, trobant

que el regust amarg-agredolç que sentí, conseqüència de tota la barreja estrafolària, incoherent i inconscient que hi havia abocat l'hereva durant el procés de preparació, era espectacular... Desencaixant-se-li la cara, a ella sí, pel mal gust que hi trobà.

A la vegada, l'ajudant Prima feu una observació que, tot i els anys que havia estat treballant amb ella, no havia mai abans considerat:

Ajudant Prima.— Però si només l'olor d'esta cassola te tira d'esquena...! Com és que tampoc no ho veu...?

L'Hereva, en sentir dir això, es desempallegà de les mans que la subjectaven i enfurismada com estava, agafà un cullerot i l'emprengué amb les cassoles colpejant-les, partint-les a trossets una a una, fent caure tot el seu contingut, escampant-lo per damunt del taulell i dels fogons fins que d'una, de la que anava plena d'aiguardent perquè ella l'havia abocat tot confonent-lo amb l'ampolla de grosella amb la que es pensava que havia de ruixar la samfaina creient-se que era una conserva de tomata, s'enlairà una magnífica flamarada d'impacte.

En veure aquella explosió rogent, l'Hereva emmudí de cop.

Les altres dues, un instant abans d'esventar-ho tot plegat amb els ribells plens d'aigua, encara tingueren temps de pensar que, ara sí, ara sí que li agafaria a la pobra dona un esglai i dominada com havia estat per l'angoixa fins aquell moment, de segur que aleshores, com a mínim, li havia d'agafar un atac de feridura...

Però l'Hereva, durant aquell silenci glaçat amb el que omplí el sotrac de les flames, lluny de col·lapsar-se, reaccionà.

I es mostrà posseïda, però no pas d'angoixa, si bé durant tot el dia havia semblat que haguera d'estar a punt de sortir-li icterícia,

sobreeixint-se-li el fel; es mostrà posseïda, sí, però per... Un atac de riure!

Les dues ajudants no entenien res de res però tampoc els hi semblà que aquell fou el moment de pretendre-ho, perquè si s'ho quedaven rumiant gaire més, se'ls cremaria la cuina, la venta i elles a dintre. Així que mentre anaven i venien de la pica als fogons amb els ribells d'aigua, escoltaven les paraules de l'Hereva, que els semblaven més incongruents encara del que ja havien estat durant tot el dia, i és que trencant-se de riure, ella aixecava les mans cap a les flamarades i deia:

Hereva.— La bruixeria s'ha desfet, s'ha desfet...! Era l'any número tretze...! Era l'any número tretze... I vaig cuinar l'abadejo de Festa Major del dimoni...! Amb totes les mōres roges i negres... I la cremor als llavis, i la cremor als llavis...! Aquella cremor als llavis que em desfēu el malefici...! Per fi m'han alliberat... Bruixes, més que bruixes..., des de l'altre món, m'heu alliberat...!

Per sort les dues ajudants van aconseguir d'apagar el foc i evitar el pitjor dels pitjors.

Més tard, quan l'Hereva anà calmant-se, la tragueren d'allà i la portaren a casa de la seva filla on ja la van fer quedar-s'hi a sopar. De tant en tant, entre riallada i riallada, encara deixava anar alguna que altra bestiesa, aparentment només intel·ligibles per a ella, que les deixava anar tota convençuda, i de les quals a les altres només els arribava, no sabien quina obsessió li havia entrat ara per les olors, provocant-li espavents convulsius perquè la veien reclamant, convençuda, cap al cel, males bèsties, podríeu, si menys no, haver-me retornat el meu olfacte...!

Ningú entenia res. Els metges, els quals de seguida es feren càrrec de la malalta, feren un diagnòstic clar, l'Alzheimer s'havia manifestat implacablement i ja no hi hauria retorn...

De seguida van adonar-se de la seva pèrdua del sentit del gust, però, òbviament, ho van atribuir a la pròpia malaltia. Un efecte rar, deien els doctors pensívols i gratant-se les barbes, però no impossible del tot... En acabat, per quin altre fenomen podia ser causat, sinó...?

Ella, però, no deixava d'emetre rialletes ofegades ara i adés, de manera que així fou com se li perpetuà el somriure al seu rostre.

Sempre tenim aquell primer dia en que trobem que allò que ens passa és tan gros que ens sembla que no serem capaços de pair-ho, i després, sempre, tot passa... Tot passa.

També per l'Hereva que decidí deixar de lluitar i d'anar a contracorrent del que li estava succeint.

Ella, que havia estat aquella gran cuinera, condemnada ara per la resta dels dies que li havien de quedar a no recordar un simple tast...! Fins que arribés el dia en què tampoc ja no recordés qui havia estat, ni com li havia anat...

Va adonar-se que no tenia retorn possible i que entestar-se a recuperar allò que ja començava també a oblidar, era fer ruta segura cap a la bogeria.

Així que es deixà anar. I començà a gronxar-se, fàcilment, suaument, permetent que tota aquella ràbia i rancúnia i angouxa i ressentiment se li anés transformant en placidesa.

I aquesta placidesa al final dels temps, convertint-la en la Güeleta, és segurament el millor regal que una persona pot fer-se a ella mateixa en haver viscut qualsevol vida.

Això, però, tampoc no en té, d'importància. Cap ni una, en té d'importància.

El ressopó de Festa Major

Ens creiem que tot és etern i que cada una de les nostres situacions actuals és per sempre... Quan en realitat, tot passa, tot és efímer, tot se'ns escapa d'entre els dits. Ens aferrem al que tenim entre les mans, a les coses, a les persones...! I tot es volatilitza i, tot s'esborra i, nosaltres també ens esborrem i, nosaltres en els altres, encara més... ens esborrem...

Des d'aquella nit en que la portaren a casa de la seva filla i ja s'hi quedà per a sopar, no ha hagut de tornar a cuinar.

Encara hi és avui a casa de la filla. Però aquesta, atrafegada com està amb els seus propis fills, fins i tot un nét que ja la vida li ha donat, més la feina d'oficines que s'havia anat a buscar al poble del costat, ben lluny de la tradició familiar, més lluny encara dels fogons i dels davantals dels quals ella no en va voler saber res mai, no té gaire temps per a portar a passejar a sa mare, tan güeleta.

Així que sort en te de la mà amiga, que amb els anys, no ha deixat d'estar-se allà, de portar-la i airejar-la, tant, que en acabat, la filla havia decidit llogar els seus serveis a dins de casa, i s'hi està, fent-li companyia, atenent-la, mimant-la.

Ha aconseguit més amor i pietat al final dels seus temps que durant anys i anys de bregar.

És la Grossa.

L'altra, la Prima, que en pau descansi, no s'hi hagués estat, i a més a més, una grip de mal averany se la va emportar. La Grossa s'ha quedat. Qui millor que ella, la podria entendre i tenir-hi la

paciència després de tot el que van arribar a viure en aquella venta del dimoni, de la que ara, tot plegat ha quedat oblidat...?

Això sí, la Grossa, donant-li més del que mai ningú altre li havia donat abans, no podrà negar que ho fa a canvi de...

Perquè debades, ningú no dóna res en aquesta vida... Ni en l'altra...

Què no donaria la Grossa per obtenir el secret del receptari de l'Hereva que l'havia feta tan extremament famosa...?

I bé, si en acabat, demanar això és pecar de massa ambició...

Què no donaria ella per a tornar a tastar, ni que fos una sola vegada, un dels seus deliciosos plats abans que els esperits se l'enduguin del seu costat...?

Però algun dia la Güeleta s'ha de morir. I avui li ha arribat el dia. És la seva noranta-una nit de Festa Major. I això és el que avui li havia de passar. Això és el que havia de fer d'aquest dia, que no havia de ser igual a cap dels seus altres, ni tan sols que s'assemblés a cap de les Festes Majors de la seva vida... I mentre tant, tothom balla a la part de dalt del poble, perquè els temps han canviat i a la plaça ja no s'hi cap. Ella té un decaïment, la Grossa s'ho veu a venir. Demà tocaran a difunts i al seu enterrament, quan carreguin el seu fèretre, s'hi creuaran les corredisses dels capgrossos, les trompades dels xiquets esparverats, les rialles dels sagals empaïtant les minifaldilleres, els tràfecs dels comedians i les vedettes emplomades que hauran vingut a fer La Revista...

Però això, tampoc no tindrà importància...

Ara la Grossa l'està allitant i li canta. Perquè sap que això li agrada, la calma.

Dubta si acomiadar-se. No sap si anar a buscar a la parentela, tots escampats, tots embriagats... I a ella, la veu tan alienada...

Es decideix per fer-li un petó al front. Acarona amb la seva grossa mà, la seva ossuda galta.

Grossa.— Avui fa tretze anys d'aquella foguera a la cuina de la Venta... I ara, mira el temps com passa... Ja no te'n recordes de res...

Tot d'una, s'adona que la Güeleta ha tornat a aixecar les parpelles i se l'està mirant molt fixament, les guspises que tan sovint li salten dels ulls, aquesta nit semblen estels fugaços, més roents que mai.

I és que de sobte, endevina per la inesperada sagacitat del seu esguard, que l'ha reconeguda.

La Güeleta obre la boca i comença a parlar.

I li diu que ha arribat el final però que abans, li farà un regal.

La Grossa no s'ho pot creure, fa anys que no li escoltava aquella veu, la seva antiga veu, tan serena, tan clara, tan segura.

La Güeleta demana: vol fer un ressopó. Vol menjar crespells.

A la Grossa se li fa d'immediat la boca aigua.

La Güeleta es lleva. No hi ha ningú més. S'havien quedat soles per aquella casa i es senten lliures...

Hereva Güeleta.— Nam a la cuina que farem crespells.

I tal dit tal fet. Lleugera com si hagués renascut, es lliga ben lligat el davantal a la cintura, s'hi penjà un eixugamans, i mentre va fent va dient, deixant bocabadada a la Grossa que escolta la coherència del seu enteniment i la nitidesa de les seves paraules:

Hereva Güeleta.— Pren la fulla de borraïna, la neteges, fas una pasta de farina i aigua, passes la fulla de borraïna, així en cruo,

l'arrebosses bé, en l'oli ben roent la friges, en la paelleta, les vas fent totes, les traus i les fiques a un plateret i els has de tirar un raig de mel ben clara.

I encara succeeix el millor de tot!

Perquè ella, també rep el seu, de regal.

La Güeleta, ensuma l'aire del fregit...

I sent la flaire...!

Després, en tirar la mel, hi passa el dit pel pot i se'l porta a la boca per llepar-lo...

I hi troba el tast...!

Tanca els ulls, primer; després els torna a obrir i mira a la Grossa, somrient-li, lúcida.

La Grossa comprèn i s'adona de quina cosa tan important acaba de canviar.

El seu rostre, en tastar la dolçor, ja no s'ha presentat inexpressiu...!

Ofereix els crespells a la Grossa i se'n serveix per a ella. Els degusta, és deleix, els assaboreix, de segur que no sent totes aquelles partícules impossibles que un dia la feren aquella cuinera tan especial; tot allò, ara ja no té importància, cap importància, perquè tot allò, ara, ja està oblidat. El que sent dins la seva boca és el gust normal, el gust de tothom, el plaer comú que ens dona sentir el gust pel desitjat, fent-nos sentir felicitat...

I amb felicitat, ella va cap el llit de nou. S'estira, fa el darrer sospir, i sent com la Grossa, amb el ulls plens de llàgrimes dolces, li dona les gràcies per aquell darrer regal.

Encara, abans de tancar els ulls per ben morir-se, agraeix ella també haver tingut aquella generosa placidesa al final dels seus temps i deixar entre les persones aquest bon gust de boca.

I això sí que té importància.

Molta, en té d'importància.

Fi d'aquell dia de Festa Major

Marta Momblant Ribas
Beseit, setembre de 2009

Petites grans endreces

Vull agrair la publicació d'aquest Premi Guillem Nicolau 2009 a tots els parlants de la llengua Catalana que en qualsevol de les seves variants i mirant més enllà del gargot que l'home amb la seva mà fa desdibuixar la terra, no es deixen empetitir vora les llindes i opten en la seva polifònica riquesa per fer proclama d'un mateix cant.

Vull celebrar aquest primer premi literari amb totes les persones que per molts anys m'heu recolzat durant l'alquímia de les meves lletres passades. I és que tinc la grandíssima sort de comptar amb un petit *Club Tastador de Paraules*, gent que sento molt a prop meu i als que aviat hauré de fer un carnet de soci per la valentia d'exposar-se als continguts de la meva marmita literària.

Nomeno especialment avui a aquells de vosaltres que durant la llima d'aquesta particular història de *La Venta de l'Hereva* m'heu rondat amb el vostre temps i la vostra dedicació: a l'Eva Latorre Abella, que entre riures i llàgrimes ha ofert la seva veu d'encanteri als diàlegs dels meus personatges fent-los sonar en la variant del català nord occidental; al Ramón Royo Blanc per l'ull-de-lupa que té, gràcies al qual és capaç de fer les correccions escrites en qualsevol variant de la nostra comuna i ben volguda llengua. A

la Raquel Moragrega Deusdad que ha estat el primer espill on vaig fer balanç de les emocions d'aquesta història; a la Cristina Julián Foz que m'ha ajudat a destil·lar impureses al llarg d'un matí memorable; a la meva germana Raquel Momblant Ribas pel gust i el criteri del seguit de lectures que ha fet de *la Güeleta* i pel desgast amorós del llapis amb el que a petició meva, ha subratllat allò que més li agradava i allò que més la incomodava; a la Magdala Julián Toledo amb qui ja sempre recordarem que durant el repàs d'aquesta història que jo havia gestat, ella, en estat de quatre mesos, en gestava una altra, d'història, i una de ben gran. I com sempre, al meu company, amb qui res m'agradaria més que sopar plegats *els Crespells* quan ens arribi l'hora.

Marta Momblant Ribas
Beseit, Primavera del 2010

ÍNDIX

L'esmorzar de Festa Major	11
El dinar de Festa Major.....	25
La berena de Festa Major.....	41
El sopar de Festa Major.....	55
El ressopó de Festa Major.....	75
Fi d'aquell dia de Festa Major	81