

Plats i olles de Nadal

Per fi he pogut tenir una xerrada amb la Pepeta. La Pepeta és una de les moltes dones riudomenques entre seixanta-cinc i setenta-cinc anys que, encara que diu que de lletra no en sap gaire, et parlarà i no acabarà de menges, de refranys, de cançons, de dites, d'endevinalles... És com un llibre sense planes aquesta Pepeta.

M'ha costat arreplegar-la.

— Mira, al dematí haig de fer la feina: llevar llits, anar a comprar, apariar la “farra”, fer el dinar per l'home. A la tarda, rentar plats, anar al mas a cremar rama i collir el recapte. Al vespre fer el sopar i en acabat de sopar veure un “ratet” la televisió, que no es pot veure perquè només donen desgràcies i porqueries, i anar de seguit a dormir ja que es va cansat de tot el dia.

— Però Pepeta, només vull enraonar mitja hora amb vostè.

— Saps què, vine demà a la tarda per allà a les cinc. Al meu home ja li diré que tinc feina i que al mas no hi puc anar. Molt serà que em fumi als gossos. Tot just aquests dies que vol acabar de cremar rama per a poder anar la setmana entrant a l'oliva. Miraré d'enredar-lo d'una manera o altra.

A les cinc de la tarda faig cap a ca la Pepeta. Viuen ella i el seu home en una

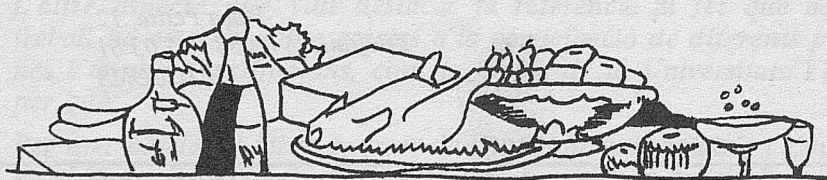
casa del Colomer. Una casa amb una entrada gran on hi poden deixar el carro. Quan obro la porta de l'entrada la Pepeta ja m'ha sentit i em fa pujar.

— Passa, passa xiquet.

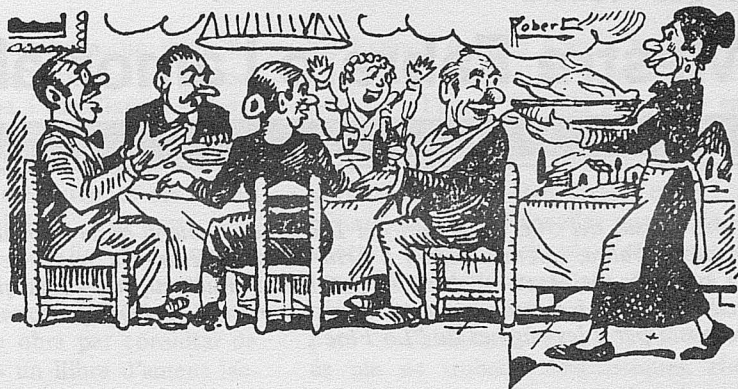
Li anuncio el tema del qual vull que em parli: els menjars típics de Nadal. S'estranya de moment una mica i em diu perquè no ho miro en els llibres aquestes coses.

— “Valtros” que sempre esteu remenant llibres, segur que això ho trobaríeu. Li haig d'aclarir que allò que m'interessa és saber quins eren els plats tradicionals de fa cinquanta anys al nostre poble. Sembla que finalment ho entén i comença:

— Quan jo era petita me'n recordo que a l'“istiu”, per allà a l'agost ja triàvem el pollastre que havia de fer cap a l'olla el dia de Nadal. El criàvem ben “maco” i gras perquè fes unes llunes ben grosses a la sopa. El matàvem al “dijuni” i el dia de Nadal al dematí per esmorzar se'n menjàvem els menuts, —això que ara ningú no vol—, els fregíem amb tomacó i vinga suc-hi pa. Quan era l'hora de dinar, que era més tard que els dies de festa normal perquè s'havia d'anar a donar les bones festes a la família, tots ens reuníem a l'entorn de la taula i es començava amb una bona sopa de gall amb mandonguilles i carn



*El dinar de Nadal
(dibuix del calendari
Manelic, any 1932.
Arxiu J. Cros)*



estellada. Al darrera pollastre rostit i bou. De bou era l'únic dia de l'any que en compràvem. Alguna vegada vam fer de segon plat capó farcit, amb prunes, panses, llorer,... El portàvem al forn d'un pastisser i allí quedava per a llepar-t'hi els dits. Per postres no podia faltar el "moló". Un "moló" que guardàvem "naltros" dels que havíem collit, tot confiant que no es podria abans d'arribar aquestes festes. Les postres les arrodoníem amb neules, torrons, figuretes de massapà i cafè acompanyat per unes gotes d'un licor dolç. De xampany en aquells anys només en bevien les cases de gent rica. I en tot cas les cases pageses els anys que hi havia

hagut bona collita i s'havia venut bé de preu. Els torrons, això sí, eren de tres o quatre classes, i n'hi havia de fets per "naltros" mateixos, d'ametlla i amb sucre.

La Pepeta segueix enraonant d'altres temes i coses que li van venint a la memòria. El dinar de Nadal ja ha quedat enrera. Tot el que m'explica val la pena escoltar-ho.

— Ep xiquet, que són les vuit i encara no m'he posat a fer el sopar. Doncs, adéusiau Pepeta, un altre dia hi tornarem.

Ventura GILI

CAIXA DE PENSIONS
"la Caixa"