

# EL NÉT DEL PIRATA

MANUEL CUYÀS  
EL NÉT DEL PIRATA

*Proa*



Proa  
A Tot Vent

Primera edició: gener del 2014

© 2014 Manuel Cuyàs

Drets exclusius d'aquesta edició:

Raval Edicions SLU, Proa

Pedro i Pons, 9-11

08034 Barcelona

[www.proa.cat](http://www.proa.cat)

ISBN: 978-84-7588-467-7

Dipòsit Legal: B-25.434-2013

Composició: Víctor Igual, SL

Impressió: Reinbook

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de l'editor qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les sancions establertes per la llei. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra ([www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com); 91 702 19 70 / 93 272 04 47).  
Tots els drets reservats.





## SUMARI

### PRIMERA PART

El pirata	11
La tinta espessa	31
Itinerari escolar	40
Cine per recepta	51
La colla dels neulits	56
Gent del meu carrer	66
Quatre dies de fred	80
Les dues ciutats	87
Meditació del brollador	96
Nadal-Fira-Santes-Nadal	107
Els passatgers del tramvia	132
La pàgina en blanc	141

### SEGONA PART

La fi del tramvia	149
Les cafeteres	157
Els visitants	165

Olor de roba	172
La ciutat dels capgrossos	181
Formació al marge	190
Balls i novietes	225
El perfum dels pèsols	234
I tan pobres com som	242
L'epitafi de Franco	255
El periodista	268
La reconstrucció	277
El retorn de l'Argentina	284

## EL PERFUM DELS PÈSOLS

Hem parlat de l'olor de roba. Hi havia també l'olor de menjar, i ara ens dedicarem a les elaboracions culinàries que la produïen, perquè ja fa estona que parlem més de persones que de coses, amb molta cultura i política pel mig, i em sembla que els lectors agrairan una mica de distensió i aire perfumat abans d'anar acabant.

Ara trec el cap als patis interiors visibles des de darrere de casa i, tot i que n'hi ha més que quan era petit, perquè l'antic cine Clavé ha estat substituït per una renglera d'habitatges, quan paro el nas i ensumo no m'arriba cap aroma de res. Abans, des de bon matí, era el festival dels bullits, els fregits, els sofregits, les samfaines i les escalivades. No és que hagi perdut sensibilitat olfactiva, és que en el temps de què parlo la gent anava a dinar a casa i les cuïnes domèstiques tenien en conseqüència una gran activitat. La paraula «restaurant» ens era desconeguda, i els establiments que servien menjar eren fondes i estaven destinats exclusivament als passavolants o a senyors que vivien sols i feien mit-

ja pena. La mare, d'anar a dinar a un restaurant sempre en va dir «anar a l'hotel», perquè quan era jove només se sortia a fora a dinar amb motiu d'un casament o una comunió i aquestes cerimònies se celebraven als menjadors dels hotels perquè no hi havia on més anar.

Les cuines de les cases s'engegaven de bon matí i no paraven fins al migdia. Havent dinat, es rentaven els plats a la pica, es passava una baieta per la cuina i quan tot just el terra protegit amb un camí de papers de diari per no deixar petjades s'havia assecat i ja es podia passar, es començava a pensar en el sopar. La gent era fora a treballar, els nens eren a l'escola, i a les cases la major part del dia deshabitades i inservibles només la cuina tenia animació i dinamisme. La iaia Angelina, com ha estat dit, hi feia grans elaboracions mentre el pare era al pis de dalt dibuixant, la mare era a la fàbrica i nosaltres ens les havíem amb els mestres i les seves lliçons. A l'hora de dinar convergíem tots al menjador, i si vam començar amb les patates vídues estofades perquè s'havia de reservar la carn per a millors ocasions, vam acabar amb uns arrossos, uns fricandós o uns talls rodons que un dia que vaig dir que al cel en devien servir cada dia d'iguals la meva ocurrència va ser molt victorejada.

Fa poc parlava amb un senyor de Mollerussa que em deia:



—Algun cop he passat per Mataró. M'he introduït en els llocs on la gent parla i conversa i mai no he sentit ningú que comentés les feines del camp ni esmentés els productes que se'n deriven amb la familiaritat amb què nosaltres per aquí dalt ho fem.

—No senyor, a Mataró ningú no parla del camp. Aquí parlem de diners, de futbol, de la salut... I els senyors parlen de senyores i les senyores, suposo, de senyors.

—A Mollerussa no és diferent, però els diners sempre ens condueixen a l'activitat agrícola.

Vaig explicar-li, mirant de no ofendre'l, que Mataró era una ciutat més o menys industrial i més o menys dedicada a aquesta cosa vaporosa que en diem «serveis», i que havia d'entendre que els espais silvestres o cultivats ens queien lluny.

—¿Però que no parlem de la capital de la comarca que afavoreix la crescuda dels millors pèsols, de les faves més tendres, de les mongetes seques més suaus i mantegoses i de les maduixes que ja pots buscar per Huelva que no en trobaràs que hi puguin competir?

—Alto, que ara ens comencem a entendre. Que no en parlem als llocs que vostè freqüenta no vol dir que no tinguem en compte aquest bé de Déu de la seva enumeració, a la qual podríem afegir les patates tendres que havien portat el nom de Mataró al món amb la marca *Mataro potatoes*, les cebes i els





allés tendres, les mongetes verdes, les bledes, els espinacs i tota la verdura que agraeix ser plantada en aquesta terra i veure el sol que hi surt cada matí.

Les mongetes seques a què el senyor de Molle-russa es referia són les «del ganxet». Es cultiven sobretot a Dosrius i Tordera, dos termes molt distants a primer cop d'ull però tan grans en extensió que gairebé es toquen per la part muntanyosa de la comarca. Aquestes mongetes, una mica més petites que les habituals però no tant, posem per cas, com els fesols de Santa Pau, s'han de deixar en remull unes hores. Després se les fa coure amb poc foc fins que, com deia el meu interlocutor, agafen la textura de la mantega tèbia i es fonen a la boca. Es mengen amb un raig d'oli del bo o passades per la paella. Hi poden posar al costat el que vulguin –la inevitable botifarra, carn a la brasa, bacallà amb samfaina– i tot millorarà gràcies a la seva companyia.

Les maduixes, diu? Hi ha les que aquí en diem «maduixetes», més petites que les móres, que són de consum ràpid i que els pastissers procuren emportar-se abans no arribin als mercats, i hi ha els maduixots, que nosaltres anomenem simplement «maduixes» perquè l'augmentatiu ens sembla una ofensa i ens fa mal a les orelles. Es prenen tal com vénen, si pot ser en una gran safata que les fa més apetitoses, o amb nata o una mica de moscatell. A casa, després de rentar-les, les cobriem de sucre, les



ruixàvem amb unes gotes de vinagre i les deixàvem reposar una estona a la nevera. El vinagre les purgava, el sucre en neutralitzava l'acidesa i les caramelitzava i el resultat eren unes maduixes en el seu propi suc que jo els recomanaria i els diria que és la millor manera de preparar-les si no fos que no estic segur que dominin l'exacta dosificació del vinagre.

Els mataronins, i els maresmencs en general, disposem d'una campaneta a dins que a final d'hivern ens anuncia que els pèsols i les faves ja són aquí i que molt al principi de la tardor ens avisa de la presència dels rovellons. Tot en aquest món és relatiu, però també és igualment cert que existeixen uns principis inamovibles, i nosaltres tenim per axioma que les faves, els pèsols i els rovellons tenen en comú que volen veure el mar. Ara, si ens donessin a tastar unes lleguminoses o uns bolets transmuntanyencs, de serralada litoral endins, faríem els compliments del cas perquè som persones educades que no ens volem indisposar amb ningú, els riuríem fins i tot les gràcies si tan bé ens els presentessin, però no s'enganyin: d'una hora lluny reconeixeríem que no són els nostres pèsols i les nostres faves ni els nostres rovellons, i quan dic «els nostres» vull dir els que contempen el mar, els que han rebut el seu oratge, els pèsols i les faves que han estat tocats per la primera insolació de primavera i els rovellons que ho han estat per la inicial declinació solar.



Els *nostres* pèsols són els «de la floreta», dits així pel subtil borrhissol blanc que corona la beina. Si pensen en els pèsols que els serveixen en els restaurants de menú o en d'altres de més categoria, si pensen en els que donen per menjar als presidents dels Estats Units quan van a visitar les tropes d'aquell magnífic país, si pensen en unes baletes verdes com la pintura que cobreix les baranes de ferro dels jardins, se'n poden oblidar. Els nostres pèsols de la floreta, un cop trets de la clova, ofereixen a l'ull un verd com trencat, un verd que tira a gris, un verd declinant, un verd que li fa vergonya ser verd i el dissimula. Es poden menjar crus, i jo ho he fet amb alguns sempre que n'he desgranat. En aquest estat primitiu i elemental, anterior al descobriment del foc, té lloc a la boca una petita explosió dolça que és l'anunci de l'alegria que els pèsols oferiran un cop cuinats. Els poden simplement escaldar i servir amb un raig d'oli o amb mantega, però potser que fem aportació d'una recepta més elaborada que ens faci quedar bé.

Agafin un manat o dos de cebes tendres i un o dos d'alls, també tendres. La tendresa és essencial, imprescindible: no s'hi valen els tubercles vells perquè sortiria un producte no desitjable. Els posen, tallats a làmines, en una cassola de llauna amb oli o llard i vagin remenant fins que alls i cebes quedin reduïts a un confit indestruable. Hi afegeixen els pè-

sols, que hauran trencat el bull a part, i hi situen al damunt unes rodelles de botifarra negra d'absoluta confiança. Que tot vagi fent. Acabat el xup-xup, que vol un cert temps, observaran que la precipitació química ha donat aquest resultat: els pèsols han esdevingut unes boletes desinflades que s'han decantat decididament pel color grisenc. Ara els tastin. No els dic res més. Silenci. Vagin fent. Un vinet d'Alella? Que vingui el vinet d'Alella, que és producte del mateix sauló.

Aquesta mateixa combinació admet l'afegit de faves. Tornem-hi: no les faves grosses, farinoses i amb cella negra de consum generalitzat, sinó les faves tendres, infantils, absolutament immadures de quan la primavera s'insinua al Maresme. Hi aboquin un pensament de menta o anís –imprescindible– i em sabran dir les satisfaccions del paladar quan s'hagi de dedicar a destriar el dolç del pèsol i l'amargant de la fava per després sintetitzar-ho tot. Josep Pla, que em guia la mà quan parlo d'aquestes coses, deia que no era gens partidari de la convivència dels pèsols i les faves. Quins pèsols va menjar Pla? Quines faves? Ja els hi van servir com dic? Ja havien vist el mar?

Els restaurants de la ciutat ofereixen a la primavera «el plat de Mataró». És un preparat de pèsols de la floreta, amb la sípia com a base en el sofregit i una punta de xocolata. La iaia Angelina també el

tenia en el seu receptari immortal i és de debò que, ben fet, té uns efectes comparables i de vegades superiors a la recepta amb botifarra negra que els he descrit. Molt sovint, alguns restaurants, i també algunes cases, afegeixen als pèsols unes patatones, també tendres. En poden prescindir. Les patates del Maresme són molt bones, tant bullides com fregides, però en un plat de pèsols fan el paper d'afartapobres, d'economia de guerra. Amb els pèsols n'hi ha prou.

Jo no sé quina va ser la dieta del senyor Antoni quan va arribar de l'Argentina després de prop de quaranta anys d'absència. No sabem tampoc, ja ho hem dit, a quins motius el retorn va obeir. Podríem imaginar, ara que hi som, que va tornar a Mataró perquè enyorava els pèsols amb sípia que la seva mare, de família de mariners, li preparava de petit. Si no fos així, podríem aventurar, també, que si un cop instal·lat aquí no va retornar a l'Argentina amb la seva Mariquita va ser perquè ell i ella hi van tastar per primer cop els pèsols de la floreta, cuinats d'una manera o d'una altra, i, empatxats d'*asados* i *chinchulines* com estaven, no se'n va voler bellugar mai més.