

FRAGMENTS GASTRONÒMICS DE 'LES BODES DEL DIABLE' (PROA, 2011) DE PAU FANER

L'oloreta del pa acabat de coure que pujava del soterrani va guiar les seves passes altre cop cap a la cuina, on van trobar el germà Jeroni bullint bledes, borratges i espinacs amb una mica de carn.

--Bon dia; veig que heu trobat el camí,

--El vi pel color, el pa per l'olor. Què esteu fent, germà?

--El germà cuiner està a punt de fer un potatge amb cansalada i llet de cabra, amb espècies de canyella i gingebre.

--Qui té fam pa somia, i com es cou tot això, si no és molt preguntar?

--Quan les verdures siguin mig bullides –va dir el germà cuiner, que es deia Molina, el germà Molina--, haurem d'escórrer-les, tallar-les i sofregir-les amb xulla; després les acabarem de coure en la llet de cabra, però també podria ser llet d'ametlles. Finalment afegirem les espècies i un bon tros de cansalada fregida, així, ben regalimant greix.

El germà Molina era alt i corpulent, amb una panxa com avui i demà, com correspon a un home golafre; es veia que la boca se li feia aigua només en parlar de la cansalada regalimant greix. Devia ser una ànima candorosa, però tenia cara de gos, amb les celles molt juntes i els ulls espurnejants, com si estigués a punt de saltar damunt el seu interlocutor per mossegar-lo al coll. Per acabar-ho d'arreglar, cada vegada que sentia irritació al coll gargamellejava amb tanta força que semblava que t'havia d'escopir enmig del front. Però es ben veia que en realitat era misericordiós i bon home.

--Germà Jeroni, doneu alguna cosa per menjar a aquesta bona gent.

El germà Jeroni va posar damunt la taula una fogassa de pa blanc, acabada de treure del forn, dues escudelles de llet fumejant i un pot de mel. Els viatgers van menjar mentre xerraven amb els monjos, que els van tornar omplir les escudelles de llet tan bon punt les hagueren buidades. Havia acabat l'ofici de prima i un parell de novicis servien el desdijuni dins el refectori, però el germà prior va baixar a la cuina, segurament per conèixer-los, i els va convidar a romandre alguns dies en el convent, per observar recolliment espiritual i posar pau a les seves ànimes.

--Hi hagi pau i sigui la que a Déu plau –va dir el meu pare.

Vam arribar cansats i suats, després de moltes hores de camí sota un sol abrasador, però un grup d'esclaves ens van rentar amb aigua tèbia perfumada de roses i ens van donar un te molt bo i refrescant. Després ens vam seure damunt coixins davant un tauler cobert amb mantells brodats i ens van servir un sopar abundant a base de guisat de figues amb fetge de vedella, seguit de be torrat amb salsa d'ametlles i pebre, més una miqueta de safrà i canyella; per beure aigua de cisterna i xarop de raïm, i de postres fruits secs, entre els que hi havia cireres, prunes, dàtils i préssecs, més formatge i torrons, tot regat amb arrop a voluntat. Menjàvem amb cullera allò que no podíem agafar amb tres dits de la mà dreta, perquè l'esquerra sembla que estava reservada a altres necessitats. Quan tanta magnificència ja ens feia anticipar una vida regalada va venir el moixerif de l'illa i el capità Roger Llor es veu que el coneixia, perquè es va inclinar molt cerimoniosament, fent-nos senyal que l'imitéssim i li va presentar els seus respectes.

--Oh, senyor --va dir el capità Roger Llor--, no tenim res contra el vostre poble, només estem de passada cap al regne d'Aragó, del qual som vassalls,

Vaig riure tota l'estona mentre preparava el sopar. El beat Ramon Vergers ens havia enviat mitjançant la seva filla Cecília lletugues d'hivern, cebes, carn de moltó, llet, formatge, ous, fruits secs i pa; Cecília havia dipositat la senalla damunt la taula de la cuina i havia assegurat:

--Ho he volgut portar jo personalment per poder saludar-vos.

--No us havíeu de molestar.

--No és molèstia; en realitat és una gran alegria tornar-vos a veure.

Haviem xerrat llargament deixant que ella portés el fil de la conversa i després li havia preguntat què podia fer amb aquells ingredients.

--Lletugat --va dir--. Bulliu les lletugues i les cebes, les piqueu dins un morter i ho tireu tot dins el caldo que haureu fet amb la carn; hi afegiu una mica de llet i formatge ratllat; és deliciós.

De manera que després de l'incident amb el capità Oms em vaig posar a netejar les cebes i les lletugues, a bullir-les i preparar el caldo. Ja mentre encenia el foc, agenollat davant la llar per avivar-lo, reia veient volar Cara de Rosa amb els peus per endavant.

Després, mentre omplia l'olla, mentre sentia bullir l'aigua, mentre esclafava les verdures i ratllava el formatge veia Cara de Rosa aterrant damunt el desgraciat estès de bocaterrosa i em semblava que el seu cap rodó era una síndria i esclatava en centenars de grans que s'escampaven per terra juntament amb les seves dents. I tot i que era una visió cruel tornava a riure.

Vaig posar taula, vaig servir el lletugat i la carn bullida i vaig cridar:

--A sopar!