

OPINIONS

Col·labora l'Ajuntament de Tornabous

Nº 2 - Desembre 2008

Aprofito per desitjar-vos: Molta SALUT i molt AMOR en totes les seves vessants. Si al món hi hagués més amor, no hi haurien tantes calamitats. **BON NADAL I UN MILLOR 2009.**

Tornabous és allà on visc,
No hi soc nascuda, però i què...
L'estimo com algo propi,
M'hi trobo bé, què hi farem...
Rodejat per altres pobles,
On hi ha també bona gent,
Que sempre son solidàries
Quan hi ha alguna cosa a fer.

I dels seus camps, què me'n dieu?
Dóna bo de caminar,
És un gran goig per la vista...
Quina verdor, quins fruiters...
Es nota que hi ha molta aigua
I reguen quan els convé.
I així, els arbres estan plens
De peres, pomes i.... més.

I de la gent què haig de dir...
El metge a l'ambulatori...
L'alcalde, a l'ajuntament....
El Mossèn a la Parròquia....
Els industrials a la feina....
Els pagesos a lo seu....
Les dones fent de mestresses....
Disposades pel què cal,
Cuinen, planxen, renten, cullen...
I cuiden dels seus malalts.

La Roser fa bons dinars...
La Bàrbara bons sopars...
La Marina pentinant...
I no oblidem l'Avelina
Que vetlla pel nostre cos,
Amb potingues de farmàcia,
Bates, mitges.... té de tot.
La Cristina i la Dolors,
Despatxen el què convé,
Fruïta... carn... sabons... i d'altres.
Allà buidem amb recança
Els diners que hem estalviat.
Maleint a qui somiant
Va inventar l'Euro... pensant
Que la nostre economia
Podria tirar endavant.

A TORNABOUS

I

A LA SEVA GENT

També hi han els jubilats....
A punt de fer una juguesca....
O de celebrar algun sant.
El forn, amb la Rosalia,
Que no li fa mandra rés.
Escolta sempre amb paciència
El què la gent li va a dir.
Bo, dolent, a mitges tintes....
Bona cara ha de posar
Quan sent algun comentari
De gent q. no té prou feina,
I critiquen per fer mal.

El curiós d'aquesta gent
Que tergiversen les coses....
Que parlen per no callar....
Que no miren si el què diuen
És cert, o l'han inventat
Persones amb el cor agre,
Sempre a punt de deixar anar
Maleses, com grans veritats.
Saben que seran cregudes
Sense esbrinar què ha passat.

Aquesta gent, això sí.
Fan mal... sense mala fe...
S'encomanen a l'Altíssim
Abans de deixar-ho anar.
Els hi sembla que el què diuen
Els serà més perdonat.

En fi, hi ha d'haver de tot
A la vinya del Senyor.
El què cal és sapiguer
De qui convé fer-ne cas...
O de qui no n'hem de fer.

I aquí acabo, fent saber
Que per mi, a Tornabous,
Incloent la seva gent,
Joves, grans, gent assenyada,
O xerraires, sense seny...
És el millor lloc on viure,
Com ell, no en trobaré pas cap més!!!.

M^a Mercè Usón
Tornabous - Nadal 2008

Nadal ja és aquí... Aquestes festes predisposen a la nostàlgia, el retorn al passat, a pensar en els sers estimats que ja no hi són... Els enyorem més que mai, sobre tot el dia de Nadal, ens agradaria tenir-los a prop per poder compartir el dinar i el sobretaula amb una bona conversa, posant-los al dia de tot el que ha succeït durant la seva absència....

Però... l'esperem amb il·lusió...? o s'ha convertit en una gran fira de consum on sembla és una obligació el gastar fins i tot allò que no ens fa cap falta?. Les botigues, la loteria, els llums, la música, tot és un reclam per la nostra economia..... Ens emmurriem només pensant, que le nostra butxaca patirà un daltabaix.

Nadal ahir.... Començàvem amb la Missa de Gall. L'església plena de gom a gom. No hi havia calefacció, feia un fred que pelava, però tot i passant fred, la gent era molt solidària, no tenia mandra... Érem més creients...? ves a saber... en arribant a casa teníem la tranquil·litat i la satisfacció d'haver complert amb un deure i una tradició.

Recordo haver tocat l'harmònim a Tornabous, en una nit tant senyalada. Era l'any 1968, l'organista estava enfebrada i Mn. Vilardell m'ho va demanar. M'havia sentit tocar en altres ocasions sense que hi hagués cap compromís establert. Llavors l'harmònim no estava tancat com ara amb un cademat, ni reservat el tocar-lo a unes persones determinades, podia fer-ho qualsevol que en sabés..... Eren altres temps....

I el tràfec que teníem les mestresses de casa?. Un mes abans començàvem a engrèixar el gall dindi o el pollastre perquè estès ben grassonet per la diada. Arribat el dia; el cuinar el brou, amb la pilota, botifarres, cigrons, api, porro i d'altres ingredients, perquè sortís una bona sopa de galets. El rostit, ben daurat i farcit, acompanyat amb el que llavors dèiem xampany, el moscatell per acompanyar els torrons, el cafè amb la copeta de conyac, o els Aromes de Montserrat per poder pair bé el dinar..... La xerradeta, parlant i recordant a un munt de gent... "La dècima" que els més petits havien après i recitaven dalt d'una cadira per recollir unes quantes pessetones. Després, a teatre, a veure "Els pastorets" o "L'estel de Nazaret". Depenia de l'any i de si un dels "artistes" era una persona propera.

Tornàvem a casa cansats, però amb el cor saturat de joia, havia estat un dia ple d'esdeveniments.... Les dones ens posàvem al llit "rebertades" pensant que a l'endemà tornem-hi. Era Sant Esteve, s'havien de fer els canelons amb el rostit que havia quedat el dia avanç i Déu n'hi do la feina que portava. Mentre els farciem, la canalla ens posaven nervioses fent el trapella.

Nadal avui.... Per sort a l'església tenim calefacció i d'altres comoditats. Un organista, un cor i una directora que són l'enveja d'altres llocs... Per què ens costa tant reconèixer el bo que tenim el nostre poble...?. La major part de gent conserven la fe; però s'han emmandrit quan arriba el moment de demostrar-ho... No és una llàstima que no demanem en el lloc adient; pau al món i salut, amor i felicitat per nosaltres i els nostres estimats, al mateix temps que gaudim d'una estona de bona música i d'unes bones veus, tot plegat molt ben dirigit?

Durant tot l'any hem pogut menjar de tot, més del que ens ha fet falta, hem fet sobretaula amb la família un munt de vegades, hem anat al cinema o a teatre quan hem volgut.... Nadal no ens aporta res; s'ha convertit en una gran despesa, un cansament i una rutina....., no s'espera amb il·lusió....

Una petita reflexió.... Ja que per Nadal estem més predisposats que la resta de l'any, a perdonar, a estimar, a compartir, a oblidar velles rancúnies... Per què no procurem tot l'any conservar aquest sentiments com si fos Nadal?.

M^a Mercè Usón

T'ho dono sense recança perquè t'estimo

(adaptació d'un poema de Rabindranath Tagore)

Era un matrimoni pobre que s'estimaven molt. Ella filava davant la porta de la seva barraca i tothom qui passava quedava seduït per la bellesa dels seus cabells: abundosos, negres, llargs, brillants.....

Ell anava cada dia al mercat a vendre algunes verdures. Mentre esperava els compradors s'asseia a l'ombra d'un arbre tot subjectant entre les dents una pipa buida. No arribaven els diners per poder comprar tabac.

S'apropava el dia de l'aniversari de les seves noces i ella no parava de preguntar-se què podia regalar al seu marit. I a més, amb quins diners?. De sobte, una idea va creuar-li el pensament. Va sentir una esgarrifança només de pensar-hi. Però, en decidir-se, tot el seu cos es va estremir de goig: vendria els seus cabells per comprar-li tabac.

Ja s'imaginava el seu home assegut davant la parada de verdures fent llargues glopades de fum, amb tot l'aspecte i la solemnitat d'un autèntic comerciant.

Només va obtenir pels seus cabell unes poques monedes, però va elegir curosament un paquet de tabac del més fi. El goig que sentia li compensava amb escreix el sacrifici dels seus cabells.

A la tarda, va retornar el seu marit. Venia tot cantant pel camí. Portava a la mà un petit regal: era una bonica pinta que acabava de comprar per la seva dona, després d'haver-se venut la pipa.

*Ben segur amb un gran somriure es van mirar amb molt amor
i es van fondre en una gran abraçada!.*

*No hi ha felicitat més fonda, que la que sentim quan compartim
renúncies, mostrant plegats el molt que ens estimem.*

Reflexions de saviesa

Es necessiten dos anys per aprendre a parlar, però hi ha qui passant de la seixantena encara no ha après a callar.

Hi ha mirades que ens poden arribar a cremar, però mai, substituiran el caliu de la paraula.

El nostre passat i les nostres circumstàncies han influït en la nostra manera de fer i ser. Però no és prou motiu per excusar el nostre comportament, si aquest no és el correcte i sobre tot si fa mal els altres.

Quan més aferrat estiguis al teu jo i a les teves pors i raonaments excloent a la gent del teu entorn, més difícil se't farà el poder gaudir del més bonic q. hi ha en aquest món. L'amor.

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

Rap amb salsa de Gambes

Ingredients per quatre persones:

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

Elaboració:

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

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

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

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

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

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

I..... BON PROFIT