

OPINIONS

Tornabous, gener de 2010

Nº 14

En Pau i la Roseta [5]

...La Vicenta va seguir escrivint... El vent és molt calent i bufa amb força fent bellugar els matolls que amb el seu moviment desprenen un perfum de farigola molt agradable... acaba de passar un remat de béns fent un gran soroll d'esquelles i de tant en tant un gos borda... i el sol, comença a amagar-se i a tenyir de color taronja l'horitzó. Tot plegat té tanta harmonia, que no és d'estranyar que es produeixi dins meu un gran sentiment de plenitud.

Estava tant distreta escrivint les seves emocions, que no s'adonà de la proximitat d'en Joan i en sentir la seva veu es va esglaiar... <<Hola Xenta, va dir en Joan, vinc mort de calor, què et sembla si anem a caminar una estona per la ribera del riu? allà sempre fa una bona brisa i ens refrescarà>> A la Vicenta li va agradar la idea, i prompte, es va alçar.

En Joan, anava amb la camisa oberta deixant veure la musculatura del seu pit i amb els pantalons arremangats fins sota genoll. Els cabells li arribaven just on li començava l'espatlla i els duia lligats amb un cordill. Les seves mans eren fortes i amples, estaven acostumades a treballar amb rudesia la terra i a bregar amb el ramat que havia a la masia.

Tot passejant, comentaven com n'eren d'afortunats al poder gaudir d'uns paratges tan bonics... Uns camps plens d'alfals que, amb la seva verdor, donaven un toc d'alegria a la serietat i la serenor dels pins, de les oliveres i de les alzines, on els ocells, arribada la nit, feien un gran concert amb els seus refilets, buscant les fulles altes dels arbres, per no ser engolits per algun depredador que, amb ganes d'un bon sopar, pogués veure en ells un mos exquisit.

Van arribar a un lloc del riu on durant una bona estona podien caminar per dins. Es van treure les espartenyas i s'hi van ficar. L'aigua era fresca, cristal·lina... i coquetona, es rebotava per les pedres que reposaven en el seu fons deixant-les romes i llises perquè, al petjar-les, es pogués gaudir de la seva finor. I corria... no s'aturava... tenia pressa per trobar-se amb el seu amant... El mar... que l'estava esperant amb les seves onades per posseir-la... Ella ho sabia... però, després de l'afany per arribar a ell, no li quedaven energies per lluitar contra la força poderosa de la seva atracció... I així, poc a poc, dolçament, es deixava engolir.

Tot fent xapotejar l'aigua, anaven parlant amb les mans agafades... El frec a frec dels seu braços i la proximitat dels seus cossos van despertar en la Vicenta un sentiment vers en Joan, fins aleshores desconegut, que la feia sentir una gran frisança. Va tenir por que ell se n'adonés i amb suavitat, es va deixar anar de les seves mans. De sobte, va relliscar i va caure. En Joan al voler agafar-la també va anar a parar dins el riu.

Morts de riure no es podien aixecar. Reien tant, que cada vegada que ho intentaven perdien forces, relliscaven i tornaven a caure. Això va fer, que les seves robes quedessin xopes i arrapades a ells com una segona pell, posant en relleu els atributs que diferenciaven els seus cossos. Agafats per ajudar-se a sortir de l'aigua van notar d'una manera diferent la proximitat l'un del altre... es van mirar... i els seus ulls van reflectir la gran estimació que es tenien però, al mateix temps el despertar d'un sentiment nou... El desig.

En Joan va estrènyer a la Vicenta contra el seu cos i ella el va correspondre. Es van acaronar... i poc a poc, sense presses, es van treure la roba i van fruir de la seva nuesa... Llavors, es van besar... un bes llarg... assaborint la intimitat de les seves boques... Mentre, en Joan, acariciava amb una gran tendror i delicadesa els pits de la Vicenta, els quals, rebien delirosos el contacte i l'escalfor de les seves mans... La Vicenta també va gaudir del cos d'en Joan... no va quedar cap racó que ella no omplís de carícies i petons... La virilitat d'en Joan es va posar de manifest i amb una barreja de dolçor i força van saber, sense que ningú els hagués ensenyat, com fruir i satisfer amb plenitud un instint tan natural com és... el desig.

Culminat el moment àlgid de tanta passió es van sentir relaxats i feliços... La Vicenta es va arraulir en els braços d'en Joan i va recolzar el cap en el seu pit... Mentrestant en Joan, amb les mans de la Vicenta dins les seves, amb la punta dels dits, molt suaument... les anava acariciant...

Després d'uns moments de repòs en Joan la va tornar a besar, va recórrer amb els seus llavis, els seus ulls, la seva boca, el seu coll, els seus pits, la seva cintura... tot el seu cos... La Vicenta va rebre exultant, la manifestació d'aquella passió que alhora augmentava el seu delit... I els seus cossos plens d'un gran èxtasi... es van tornar a estremir.

Extenuats, van descansar. En Joan, feliç en el braços de la Vicenta, amb un somriure li va dir... << La teva pell fa olor a les flors dels tarongers i la teva saliva té el gust de les maduixes acabades de collir >> La Vicenta, envaïda per una gran felicitat, l'amanyagava com si fos un nen petit... A tots dos els hagués agradat que aquell moment fos etern... I així, en braços l'un de l'altre... es van adormir...

L'ulular d'un mussol que reflectia la seva silueta a la llum de la lluna i el riu que havia sigut el causant de tants esdeveniments, varen ser els testimonis d'una barreja de tendresa i de passió que es van manifestar, sense cap recança, dos persones que havien descobert una nit d'estiu, el molt que s'estimaven... i es desitjaven.

Però el destí, ple de gelosia per la felicitat de la parella, esperava amagat, el poder treure les urpes i clavar-les fent mal, sense contemplacions, en el cor i el cos d'en Joan i la Vicenta... [Continuarà]

En Pau

En Pau, esperant amb impaciència que algú respongués a la seva trucada, va veure com de la casa sortia una dona vestida de negre amb un davantal blanc i portant en un cinturó un manat de claus.

La dona, després de preguntar-li què desitjava, i en Pau, exposar-li el motiu pels qual era allà, li va cedir el pas perquè entrés dins la casa, però, el va retenir al rebedor mentre anunciava als seus amos la seva presència. Rebut el permís corresponent, el va fer passar a una sala menjador on i havia un matrimoni i la seva filla, els quals, havien acabat de dinar. El senyor estava "liant" una cigarreta amb tabac de picadura i la senyora prenia una infusió. La filla, jove i maca, estava a punt de marxar. Muntada a cavall, volia revisar els camps de vinyes que eren a punt per la verema.

En Pau es va presentar i els va fer saber que acabava d'arribar de Catalunya. Els amos, al escoltar que era fill i que provenia de la terra que ells, amb molt pesar, havien hagut de deixar, amb el cor engrandit per una gran alegria, el van curullar a preguntes...

Van parlar amb en Pau molta estona i ell els va manifestar les ganes que tenia de treballar. No cal dir que el lloc vacant va ser per ell. No els va importar que no tingués experiència... Ja l'adquiriria.

I així amb aquesta facilitat, només pel fet de ser català, en Pau, va trobar el lloc on aprendria totes les tasques del que seria el seu futur... el de la Roseta... i el dels seus de venidors. [Continuarà]

Quan un escrit està basat en l'amor i la passió...

... Com en el cas d'en Joan i la Vicenta, és normal que al llegir-lo, la seva interpretació es faci segons la maduresa que hem adquirit al llarg dels anys. Hi haurà qui veurà en ell una manifestació d'un sentiment amorós que culmina amb mostres de tendresa i passió, i li donarà la importància justa que tenen aquest fets. D'altres, degut a l'absència d'haver rebut i donat el veritable amor del qual no és pot deslligar mai una bona dosi d'erotisme, podran opinar que és obscè i ple de vulgaritat.

La manera de descriure la passió i l'amor entre dos persones no és nova. A la Bíblia, en l'apartat de L'Antic Testament i en la "Introducció als Escrits", es troba el "Càntic dels càntics". És un llibre que fa referència a uns càntics atribuïts a Salomó i escrits cinc segles abans de Crist. És una de les gloses més boniques basades en l'amor i la passió que s'ha fet al llarg dels segles, on es descriuen moments íntims entre dos amants, Salomó i Sulamita. Els quals, mitjançant els seus escrits, intercanviaven expressions amoroses carregades d'erotisme. L'Església, al donar com a fet eren una manifestació d'exaltació de l'amor humà que Déu ha posat al nostre abast, permet que en la celebració de la missa d'esposalles, es facin servir com a lectures, alguns dels seus paràgrafs.

A continuació transcriu alguns versets agafats a l'atzar de "El Càntic dels Càntics". Varen ser fets fa vint-i-sis segles i el seu contingut encara és vigent. La narració sobre un sentiment tant noble com és l'amor i el desig entre dues persones, per sort, ha existit, existeix, i existirà sempre.

M^a Mercè Usón

"El Càntic dels Càntics"

Que em besis amb besos de la seva boca!
Les teves carícies són més dolces que el vi.

El meu estimat és per a mi un saquet de mirra,
S'adorm entre els meus pits.

Una veu! El meu estimat! Parla i em diu:
Aixeca't, amiga meva, bonica meva i vine!

El meu estimat és tot meu, i jo soc tota seva,
En el meu llit, en plena fosca,
He cercat l'amor de la meva ànima.

Com un fil escarlata són els teus llavis,
Els teus pits són com dos cervatells,
Que pasturen entre els lliris.

Que en són de delicioses les teves carícies,
Els teus llavis destil·len nèctar,
Tens mel i llet sota la llengua.

Jo dormia però el meu cor vetllava.
Una veu...! El meu estimat que truca:
<<Obre'm, estimada meva,
coloma meva, el meu tot.
L'estimat passa la mà pel forat de la porta,
I les meves entranyes es commouen per ell.

Jo sóc tota del meu estimat,
I el meu estimat és tot meu.
Aparta de mi els teus ulls, que m'embruixen!

La teva cintura es doblega,
El teu llombrígol és una copa rodona,
On mai no manca el vi aromàtic,

La teva boca és vi exquisit,
Que flueix suaument cap el teu estimat,

Mengeu, amics, beveu,
Embriagueu-vos d'amor.

Reflexions de saviesa:

- El pas del temps no amaina l'empremta q. ens han deixat sers estimats, ans al contrari, fan molt més profunda la nostra soledat.
- No confiïs els teus secrets a ningú, és l'única manera que no els sàpiga tothom.
- Penses que l'estimes i gaudeixes fent-li mal i venjant-te...? No saps veritablement el q. es estimar.

Cuina:

Després de tantes despeses i de tants greixos, anirà molt bé fer un recordatori de la sopa d'all i de les verdures. Hi ha moltes maneres de fer la sopa d'all. Jo us transcrib la que acostumo a fer.

Sopa d'all:

Ingredients:

- Oli.
- Una dent d'all per persona.
- Farigola.
- Pebre vermell. (Optatiu)
- Sal.
- Pa del dia abans que ja comenci a endurir-se.
- Aigua natural, o brou.
- Ous. (Optatiu)

Elaboració:

Poseu dins d'una olla l'oli suficient per fregir els alls a làmines. Els daureu, i quan hagin agafat color, a continuació, poseu el pa fins que absorbeixi l'oli. Deixeu-lo refredar uns moments perquè a l'afegir la quantitat d'aigua o brou que creieu oportú (segons l'espessa que us agradi la sopa), no us esquitxi i us cremi. Afegiu la farigola (poqueta, quasi bé només perquè la sopa agafi el seu perfum) i un polsim de pebre vermell, que pot ser picant. Aneu remenant la sopa amb un batedor manual, i ja quasi al final (uns quinze minuts) hi podeu incorporar (optatiu) un ou per persona, primer la clara batuda, perquè quedi presa dins el conjunt de la sopa, i el rovell, el manteniu apart per afegir en cada plat individual en el moment de posar el plat a taula. Rectifiqueu de sal.

Si voleu fer el plat més complert, quan ja estigui tot a punt i repartit en recipients individuals que puguin anar al forn, afegiu formatge rallat pel damunt i ho gratineu. Pot ser qualsevol tipus de formatge, des de un gust molt suau fins el que té una gran intensitat. Això ja és a gust vostra.

Verdures:

*Mongeta tendra, pèsol, espinacs, bledes, coliflor, bròquil... No cal que escrigui les quantitats, tots les sabeu. Però vull fer un recordatori de la col. A part de fer-la de la manera clàssica bullida amb patates, no oblideu que podeu fer més quantitat i després xafar-la a mà amb una forquilla, per poder fer a l'endemà o al cap de dos dies el famós "trinxa" amb una mica de botifarra negra esparracada dins la col o amb un bon tall de cansalada al costat, (**NO bacon**) fregida i ben rossa.*

Perquè la verdura no quedi tant "solitària" la podeu acompanyar, d'unes arengades de la costa, o sardines a la brasa, o sardinetes que podeu treure l'espina i fregir-les enfarinades, o del que tingueu més a mà, corder, conill, pollastre, guatlles... i per donar-li una mica "d'alegria", al costat un bon bitxo o d'un pebrot amb vinagre.

El contrast de tot plegat resulta molt gratificant al paladar.

I..... BON PROFIT.