



Els records d'infantesa galopen desbocats dins del meu cervell. Cascades d'imatges i situacions em desfilen per la memòria sense ordre temporal, però clares i transparents.

Sembla com si tornés a viure la meva vida, amb passió, però alhora amb fermesa. Com una pel·lícula que passés davant dels meus ulls, en blanc i negre, remasteritzada i amb gran definició i em retornés la meva història i els meus records.

Moments especials, anècdotes, emocions i situacions que s'ajunten, que s'emmagatzemen i ordenen en la meva memòria segons la seva importància o la importància que jo els pugui atribuir en cada moment.

I juntament amb els fotogrames de la meva història, també recordo les veus de les persones de la meva família, el to amb què parlaven, xiuxiuejaven o cridaven. Recordo la barreja de sorolls de portes que s'obrien i es

tancaven, de les passes que se sentien a les habitacions de la casa i el cruixir dels travessers de fusta dels graons de rajoles de mosaic hidràulic cada cop que algú pujava o baixava per les escales que comunicaven els pisos.

Recordo, un rere l'altre, els estils de les músiques que sonaven a la ràdio, la veu del locutor en els puntuals butlletins de notícies, la de l'home del temps del servei meteorològic del Pirineu oriental i la melodia de les cançons que llavors estiguessin de moda. I, a més de tot això, els sorolls del carrer, que es barrejaven amb la simfonia desafinada dels de dins de casa meva.

També, a més de tots aquests fragments que de bell nou han vingut a mi de manera gairebé impetuosa, he reviscut i he tornat a sentir amb intensitat les aromes de cada instant: les olors agradables, les neutres, les més penetrants, els perfums i les fortors de cada situació viscuda.

I és així com, mentre revisito els meus records i els meus sentits, tot això comença a passar del meu cervell a la meva mà. Començo a escriure aquest relat, que considero fidel a la meva memòria o, en el pitjor dels casos, molt proper a certs fets que vaig viure durant la meva infantesa o que vaig imaginar a través de l'observació de persones, de les converses dels grans, dels objectes i documents que he pogut trobar i de les històries que sentia explicar al meu voltant.

Primers records de la llar

Recordo els dies freds de quan devia tenir set o vuit anys. Temperatures mínimes extremes que ara ja no existeixen. La roba estesa, totalment gelada, rígida, com una panna de gel antàrtic.

La llar de foc, que era a la cuina, ben encesa, amb troncs llargs que sobresortien del lloc on cremava la llenya seca. A sobre el foc bullia l'aigua que havíem extret del pou del costat i dins de l'olla, en un exòtic ball d'escuma, coïa alegrement la verdura del sopar.

El foc cantava com un vent suau, acompanyat de tant en tant per l'estrèpit de les petites explosions, amb diminutes guspies que l'aire de l'interior dels troncs escampava més enllà del cor de les flames.

Olor intensa de coliflor collida a l'hort i trossejada amb cura, mesclada amb l'aroma humida de la cendra calenta, provocada per la caiguda de l'aigua del bullit que mig apagava el foc intens.

Per matisar aquesta barreja d'olors, s'hi afegia a més la de les sabates del meu pare, que s'assecaven fumejant al peu de la llar de foc. S'hi evaporava, en un baf espès, la humitat que havien absorbit en trepitjar l'aigua i el gel dels camps de conreu, plens de crisantems i altres espècies de flors que usava en el seu negoci.

Tots aquests efluvis, que sorgien de manera coral, es barrejaven també amb les olors d'allò que la meva mare estigués cuinant en aquell moment i que acompanyarien la coliflor que bullia en l'olla de la llar de foc, en un excel·lent sopar de família de classe mitjana treballadora.

Un dels menús més habituals començava amb la cocció d'una beixamel amb la carn picada de pollastre

del bullit del migdia. Es barrejava amb llet, julivert i altres condiments. Un cop freda, serviria per a preparar i donar forma a unes croquetes saboroses i cruixents, arrebossades amb pa sec ratllat, que mai no he aconseguit imitar.

A casa cuinaven amb fogons de carbó fins que va aparèixer el servei de gas butà, que va començar a subministrar-se en bombones a finals dels anys cinquanta del segle passat.

El carbó es desava a la carbonera, que es trobava en els baixos d'un armari de la cuina i la part de dalt servia de rebost per als aliments que no precisaven fred. Per arribar a agafar el carbó, obríem parcialment una trapa en forma de corbata que arribava a terra i que, un cop penjada pels seus laterals inclinats, feia un moviment de balanceig. Per treure'l introduíem una pala estreta, plana i llarga, de dimensions mitjanes.

El subministrament d'aquest material de color negre es trobava a càrrec d'un senyor que es deia Jaume que sempre anava amb la cara i les mans totalment emmascarades pel vegetal abrasat.

Si em preguntessin per l'olor que sortia de la cuina cada cop que s'obria la trapa de la carbonera, diria que era de terra mig humida que acabava de sortir d'un sot. Aquella flaire era ben bé compatible amb el color negre del carbó i era la mateixa que feia el senyor Jaume.

En iniciar-se la combustió en els fogons de ferro, se sentia en l'aire de la cuina una fortor espessa d'humitat i de fusta cremada. Els fogons estaven encastats en un taulell de cuina cobert de rajoles de ceràmica de color marró. A l'instant començava una fumera densa, que durava només uns instants i desapareixia a poc a poc quan, al cap de no pocs intents, aconsegüem encendre'ls

i provocàvem un núvol pirotècnic de petites guspies.

El taulell de la cuina era gruixut perquè així els fogons tenien una entrada d'aire que es podia regular, obrint i tancant la reixa de la porteta del conducte, i permetia augmentar-ne el flux mitjançant un ventall d'espert.

A l'estiu obríem les portes per eliminar el fum i les olors, però a l'hivern aquella boirina es desfeia molt a poc a poc a mesura que passaven les hores.

Cuinar amb aquells fogons era tot un art, perquè no era gens fàcil de regular la intensitat del foc només amb l'obertura de l'entrada d'aire. A vegades calia escalfar més i ho aconseguíem tot fent entrar aire pel conducte amb el ventall i, a voltes, havíem de retirar el recipient amb què cuinàvem per fer baixar la temperatura amb què bullíem o fregíem.

La llet ens la duia un lleter que es deia Pep Segura. Era molt bromista i sempre ens deia el mateix: "Per la llet bona i pura, la de la granja Segura", ens recitava, tot sorneguer. Però la meva mare va haver de comprar un densímetre per veure l'aigua que afegia a la llet, perquè a voltes es passava i havíem de protestar.

A vegades, quan bullia, la llet es vessava sobre els fogons, la nata es cremava i deixava per tota la casa una olor molt característica que durava força estona. Fins i tot els veïns s'assabentaven que aquell dia ens havíem despistat.

Ara això ja no passa, la llet es ven envasada, esterilitzada i pasteuritzada, i no cal bullir-la. Però la pudor de la llet cremada no m'ha marxat mai del nas i no em cal sentir-la en el món real per recordar-la.

Entre la lleixa de la xemeneia i l'armari de la carbonera, molt per sobre de la pica, hi teníem una canya

de bambú llarga i gruixuda que usàvem per estendre la roba en els dies de pluja.

A l'estiu, el meu pare la treia d'allí perquè no la utilitzàvem, però a l'hivern se'ns feia imprescindible gairebé cada dia. Llavors hi havia més dies de pluja, més humitat i més boira.

El barri

Casa nostra era a la banda de dalt del poble. Era una casa de dos pisos, construïda amb voluntat senyorial. Durant uns anys n'havia fet ús un corredor d'assegurances acomodat que vivia a Barcelona. Només en recordo el cognom: Molina.

La meva besàvia, que era molt estalviadora i invertia en temes immobiliaris, va finançar-ne la construcció amb un contracte previ de lloguer per part del ja esmentat senyor Molina, en uns terrenys que havia adquirit, mitjançant un intermediari, a un militar de la guerra del Marroc: Manuel de Miquel i de Bassols.

La va llogar durant uns anys al senyor Molina, que la usava com a segona residència per als caps de setmana i com a habitatge habitual durant els mesos d'estiu. En casar-se els meus pares, la besàvia la va deixar al meu pare.

A la casa del costat hi vivia la meva bestia, en un habitatge que també havia estat de la besàvia, i que va donar a la filla.

La casa següent limitava amb una riera que duia aigua només quan plovia i també era de la besàvia. Era una nau d'una sola peça per a guardar els matxos i els carros de l'avi i el besoncle, juntament amb les eines

de llaurar el camp i un cup per trepitjar el raïm de les vinyes i dur a terme la primera fase de l'elaboració del vi.

En aquella mena de graner s'hi barrejaven les olors dels muls, de la palla, del blat de moro, del greix per als arreus de les mules, del seu per a untar les rodes dels carros, de l'aiguacuit solidificat en els pots per empeltar els arbres fruiters i del raïm tot just trepitjat en el temps de la verema.



1

Era un festival de fragàncies camperoles, ramaderes i agrícoles.

El carrer era ample i hi havia acàcies en els laterals de la calçada, plantades molt a prop de les pedres de llamborda que marcaven el límit d'una vorera gran, per on tres o quatre persones podien passar alhora sense problemes.

La vorera estava enrajolada amb peces de ciment, amb el clàssic dibuix d'una flor amb un cercol en el centre i quatre anells sense tancar que es va fer famós a Barcelona i en moltes poblacions de Catalunya. Crec que els fabricava Mosaicos Escofet.

Més enrere, a la part més antiga, la vorera conservava encara les antigues peces de tova de fang amb què s'havia urbanitzat el primer cop. La calçada central era de terra, premada i batuda pel pas de diferents tipus de vehicles i carruatges.

La major part de l'escàs tràfic corresponia als petits camions de repartiment de la fàbrica de barres de gel del senyor Ferran, que abastia tota la població amb aquest producte.

Les neveres de les cases i de la majoria dels bars anaven amb barres de gel, que es fonien a mesura que s'anaven refredant i, a banda de carnisseries, mercats, restaurants i altres establiments professionals, no hi havia refrigeradors elèctrics. Així doncs, en aquell temps la fàbrica de barres de gel era una indústria d'èxit garantit, per bé que calgués esperar com a mínim vint-i-quatre hores per poder disposar d'una beguda fresca no gelada.

Calia parar compte perquè l'aigua que quedava en fondre's el gel, i que s'acumulava en un calaix interior a través d'un recollidor i un tub, no es vessés. Si això succeïa, se sentia una pudor d'humitat i corrosió salina que persistia hores senceres i, fins i tot, dies.

És una de les olors que també recordo millor i que encara podem sentir quan, en un magatzem de coses antigues, obrim la porta d'una nevera d'aquell temps.

La distribució dels carrers de la vila no era complicada i, per una sola vorera, tot passant per unes quantes illes de cases, arribava al centre, a la plaça de l'Ajuntament, punt neuràlgic de totes les activitats.

Així, quan baixava pel carrer en direcció a l'escola, o per visitar els meus avis, anava olorant, per pur instint, les cases que se succeïen en el meu recorregut.

Que diferents que eren les olors de cadascuna! Només diumenge al migdia, segons el que s'hi cuinés, podia trobar-hi matisos. Però d'habitud era capaç d'identificar-les amb els ulls tancats i d'imaginar-me les cares conegudes de les persones que hi vivien.

Aquestes persones duïen sempre a sobre l'olor de la llar. En alguns casos era molt agradable i en d'altres resultava menys plaent i fins i tot estranya.

Aquella població era eminentment agrícola. Per això les aromes de les cases conservaven una olor de base que

2  provenia d'una sèrie de factors de la vida quotidiana, que impregnaven els elements fixos de cada llar i fins i tot de les persones que hi vivien. Aquesta olor anava variant en funció de les collites i de les estacions de l'any.

Quan arribava el temps de collir els productes de l'horta (carxofes, col verda, coliflor o bledes...) l'olor de cada casa prenia el matís d'aquestes verdures i, quan era el moment de la fruita (pomes, peres, albercocs, préssecs...), el de la dolçor i l'aroma de cada espècie.

Fins i tot, si afinava una mica, podia identificar el tipus de verdura que collien en cada moment i quina varietat de poma estaven ficant a les caixes, quan es tractava d'aquest fruit tan preuat.

Recordo, després dels molts anys que han passat, l'olor agradabilíssima d'alguna varietat de poma que pràcticament ja no es conrea, com per exemple l'anomenada camosa.

Els pagesos de llavors també cultivaven i collien

3  maduixes de tipus silvestre, que ara costen de trobar i són molt cares. Les duïen en cistellets rodons de vímet i feien una olor dolça i potent. En arribar la temporada, se sentia vint metres més enllà la seva magnífica aroma!

Per contrast, recordo també l'olor forta del pelitre de quan els qui conreaven patates collien el tubèrcul i l'emmagatzemaven en caixes o sacs que empolvoraven amb aquest producte, per tal de preservar-lo d'insectes i escarabats i impedir una germinació prematura.