

# **Julivert**

*Maria Borràs i Estrem*

Conte presentat en el 16è Premi de  
narrativa curta per Internet TINET

**Tinet**  
[www.tinet.cat](http://www.tinet.cat)

Diuen que el nom condiciona el que podem arribar a ser en la nostra vida i, a fe de Déu, que en ocasions deu ser ben cert.

Era pels vols de mitjans de gener. Ho recordo molt bé perquè feia poc que havien començat les classes després de les vacances de Nadal. Era dissabte i jo estava jugant amb la cuineta que m'havien portat els Reis Mags d'Orient. Recordo que era de fusta de pi. Tenia un panell frontal on hi havia pintades unes rajoletes blanques i vermelles, dues prestatgeries on guardar els plats i els gots de fireta i un armariet ple de menjar amb un petit calaix pels coberts. Tenia una pica d'alumini i una aixeta per on sortia aigua procedent d'un dipòsit que hi havia al darrera i que desaguava en un cubell guardat a sota i amagat de la vista per unes cortinetes també de quadrets vermells i blancs. A l'altra banda es trobava la cuina amb tres fogons i un forn, prement un petit interruptor, s'encenia una llum vermella que simulava el foc. Entre mig, un taulell pintat de groc. Sota el taulell, entre la cuina i la pica, un armari amb dues portes servia per guardar les olles, les cassoles i les paelles. Eren d'alumini i recordo que molts cops m'hi havia fet arròs de poll cuinant-lo sobre el ferro roent de la cuina econòmica de casa. Però bé, anem a l'important.

Com que el dia abans havia nevat, el pare, que cada dissabte agafava el primer tren per anar a Tarragona, va deixar preparat el foc a terra amb un gran tió per tal d'escalfar la casa i que no passéssim fred. No feia pas gaire que havia sortit i jo, com ja he dit, estava jugant a fer el dinar amb la meva juguina nova. La mare, que estava al pis de dalt fent els llits, va baixar cuita corrents. Sense dir res, vaig veure com omplia una gran olla

d'aigua i la posava sobre el suport metàl·lic del foc a terra. Va respirar a fons, es va acariciar la panxa i em va dir:

—Montserrat, el teu germanet ja vol sortir. Ves a buscar a la padrina i que avisi la llevadora. No t'entretinguis.

Vaig sortir corrents i crec que no vaig tancar ni la porta i el reng d'escales que portaven al carrer el vaig baixar en quatre salts.

El meu germanet va néixer sense cap complicació al caliu de la llar de foc. Sempre m'ha agradat pensar que el primer que va veure va ser la meva cuineta.

\*\*\*\*\*

—Fill meu. T'has de treure aquestes idees del cap. Tu tens més oportunitats que no pas varem tenir el teu avi i jo. El que has de fer és anar a ciutat a estudiar una carrera. Metge, advocat...

—Però pare, jo vull...

—Que no se'n parli més. Que vols, posar-te d'ajudant de cuina a la Fonda de la Pepeta? Jugar a cuinetes és cosa de nenes. Si no vols anar a ciutat, et quedaràs aquí i faràs de pagès que al cap i a la fi és el futur de casa.

El nostre pare era molt cabut i no hi va haver manera de fer-lo canviar d'opinió. El meu germà, frustrat, l'acompanyava cada dia al tros. La mare estava trista de veure'l tan apagat i els dissabtes, quan el pare anava a Tarragona, el deixava que es fiques amb ella a la cuina i li ensenyava tots els trucs que havia après de les àvies. Per uns instants el veia feliç.

La seva vida com a pagès va durar nou anys. Durant aquests temps jo em vaig casar i vaig tenir als meus dos fills. Ell em va fer el pastís de casament i tothom el va trobar molt bo. Ja feia temps que no s'amagava del pare, i ell, amb els anys, s'havia tornat més despreocupat i ja no es ficava amb el que feia o deixava de fer. Va ser precisament aquest canvi d'actitud el que va acabar alliberant al meu germà de les seves obligacions agrícoles, bé, el canvi d'actitud i Foment. Resulta que es va aprovar la construcció d'una carretera de circumval·lació, amb tan bona sort, que ens varen expropiar un tros de la nostra finca. El pare es va empipar molt i com que de salut ja no estava massa bé, va decidir, parlant-ne abans amb el meu germà, acabar venent-la tota. La finca era gran i la va vendre a molt bon preu, així que, com ell va dir:

—Us reparteixo l'herència en vida.

En va fer tres parts: una per ells, una pel meu germà i l'altra per a mi.

Li vaig dir al meu germà que ara ja es podria dedicar a la cuina, però el desànim de tants anys l'havia atrapat en una apatia malaltissa i em va respondre:

—Ja no tinc edat per fer d'ajudant de cuina a la Fonda de la Pepeta. Seguiré fent el que se fer, de jornalier.

Vaig sentir una immensa pena per ell.

Un dia, llegint el Diari de Tarragona, vaig trobar una notícia que em va il·luminar la mirada. S'havia inaugurat una Escola d'Hostaleria. No m'ho podia guardar per a mi sola. Vaig agafar el diari d'una volada i me'n vaig anar a trobar el meu germà.

—Potser no tens edat per fer d'ajudant de cuina, però per estudiar sempre s'hi és a temps —vaig dir-li ensenyant-li la notícia.

La va llegir tres o quatre vegades sense obrir boca i després es va quedar callat una bona estona. Jo me'l mirava i respectava el seu silenci.

—D'acord, tens raó. La meva vida necessita un canvi i sé que mai seré feliç ni podré fer feliç a ningú si no em realitzo a mi mateix i faig allò que més m'agrada.

\*\*\*\*\*

—Enhorabona germà. Un altre premi a la col·lecció. Si segueixes així aviat tindràs la teva primera “Estrella Michelin”.

—Encara falta molt per això, però no ho descarto. De totes maneres, el més important per a mi es poder donar un bon servei als meus clients i delectar el seu paladar amb les exquisideses que cuinen aquestes mans.

—Tu sempre tan humil!

—Noto un to una mica irònic?

—No, i ara. Si no fossis tant tímid podries arribar a ser tant mediàtic com el Carlos o el Ferran o inclús el Sergi.

—El meu lloc està entre el fogons. Aquest espai és el meu món. Envoltat d'olles, cassoles, paelles, ganivets, culleres i cullerots. Plorant com un condemnat quan trinxo ceba. Utilitzant la mandolina per ratllar el tomàquet pel sofregit. Transformant uns grans d'all i unes branques de

julivert en una bona picada per afegir a unes cloïsses a la marinera. Picant amb la ma de morter, fins a cansar-me, un bon grapat d'ametlles i avellanes per tal de fer una bona salsa de romesco. Donant el punt just de calor a l'entrecot per a que quedi al punt. Deixant que la paella es socarri una mica, el necessari, per a que quedi més gustosa, en fi... combinant de la forma més adient, olors, gustos, textures i colors per tal de captivar tots els sentits i fer de cada plat, per senzill que sigui, una experiència inoblidable.

—M'encanta la passió que poses en tot el que fas i el que dius. Es nota que ho vius, que et surt de molt endins, de l'ànima.

—És el que sempre he desitjat. Tu saps el molt que m'ha costat arribar fins aquí, i si ho he fet és gràcies a tu i l'empenta que em vas donar.

Ens vam abraçar molt fort i durant molta estona.

—La mare estaria contenta de veure't així, tant realitzat.

—Si, no oblidaré mai la seva cara de felicitat el dia que em vaig graduar. La veritat és que no puc demanar res més: una feina que m'omple, una esposa, un fillet que em te el cor robat.

—Si quan tingui l'edat et diu que vol ser cuiner com tu, que li diràs?

—Que si és el que realment desitja, que endavant.

—I si et diu que vol ser “torero”?

—Déu ens en deslliuri! Però si fos així crec que la resposta hauria de ser la mateixa. Els hem de deixar que enlairin el vol per tal que puguin seguir el seu camí. Nosaltres no el

podem caminar per ells. Nosaltres hem de seguir el nostre, el que un dia també vàrem començar a caminar sols. Sabem que, com nosaltres, també s'equivocaran, però tenen tot el dret a fer-ho per aprendre i seguir endavant.

—Tens tota la raó. L'únic que podem fer és demanar que el puguin caminar amb seny i seguretat, que els hi sigui llarg, que el puguin fer amb bona companyia i que no els hi falti feina per subsistir cada dia ni felicitat per viure'l amb alegria.

Ens vam tornar a abraçar.

Com us he dit sempre m'ha agradat pensar que el primer que va veure el meu germà quan va néixer va ser la meva cuineta i potser pensareu que és per això que es va convertir en un gran cuiner, però en realitat és que encara no us he dit que el meu germà es diu Juli Vert Picat.

FI

Primera edició en ePUB i PDF: desembre de 2013.

Aquest relat fou presentat en la 16a edició del Premi de narrativa curta per Internet TINET, inclòs dins el cartell de Premis Literaris Ciutat de Tarragona 2012-2013 convocat per l'Ajuntament de Tarragona, Òmnium Cultural del Tarragonès i el Centre de Normalització Lingüística de Tarragona, amb el patrocini de la Diputació de Tarragona.

Publicat a [www.tinet.cat](http://www.tinet.cat).

Distribució sota llicència "[Reconeixement – No Comercial – Sense Obra Derivada \(by-nc-nd\) 3.0 Espanya](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/)" de Creative Commons.

