

LA FONDA

La història que us relato tot seguit s'inicià pels anys cinquanta, en un hipotètic poble de la Terra Alta, de molta anomenada. La situació d'aquell poblament és alterosa, cosa que facilita l'arribada de tots els vents, ja siguin terrals o marines. Malgrat l'emplaçament de privilegi en el cim d'un ampli altiplà, el poble queda una mica entaforat en una obaga, gairebé recòndit. L'estratègia de construir el poble amagat -actualment poc entenedora-, deslliura les cases de les influències del tebi sol d'hivern, que no pas del d'estiu, mot més potent i altiu. Les conseqüències que tal decisió determinen que la climatologia local sigui de caure continental, amb estius secs i calorosos i hiverns freds i humits. Aquesta realitat tant objectiva és un fenomen poc apreciat per la gent local, que presumeixen de disposar d'un clima força equilibrat, en el qual la forta calor de l'estiu queda àmpliament compensada pel fred intens de l'hivern.

Pel temps que us refereixo, el llogarret que us vull descriure no era massa gran, més si el comparem amb una Barcelona qualsevol. Estava format per un conjunt de cases mal arrenclades en carrers pendissos alineats cadascun a sa llei, cosa que els feia de difícil de transitar amb els pocs vehicles a motor que hi arribaven. Amb tot, el bestiar de carrega i de ramat hi circulaven a plaer, sempre i quan anessin descarregats de les obligacions imposades pel feinejar camperol o que hi circulessin costa avall. Així mateix, els vilatans gaudien en els tortuosos carrers dels pocs moments de lleure que disposaven, els quals aprofitaven per a prendre la fresca a l'estiu i el poc sol d'hivern, els més grans; per a festejar, els joves; i per a jugar a qualsevol cosa, els més petits.

Arquitectònicament, en el poblament destacaven l'església –dotada d'un poderós i esvelt campanar- i els perxes de construcció medieval. L'església era fa no fa com totes les de la zona: de pedra per fora i fosca per dintre. Comptava amb el capellà corresponent, que es dedicava amb efectivitat i rigor a fer viure als creients en les tenebres religioses, en mig de pregaries caduques

poc intel·ligibles i d'amenaces al perenne foc etern. El resultat de l'excel·lent gestió del tonsurat repercutia en la salut física i espiritual dels fidels, que sempre veien més a prop l'infern de baix que el cel de dalt. Antagònicament a l'església, els perses estaven pensats per a facilitar el trànsit per sota i l'habitabilitat en la part superior. La seva estructura consistia en uns arcs de pedra, apuntats, a sobre dels quals hi descansaven les bigues de fusta i els canyissos enguixats que ajudaven a cobrir-los. Curiosament, la gent del poble valoraven poc l'arquitectura pràctica dels perxes, si bé en gaudien de les facilitats que aquests oferien quan venia de gust alleugerir-hi les necessitats fisiològiques més peremptòries.

Les cases de la vila –estretes i altes- estaven construïdes a mida de les necessitats de la població pagesa que les habitava. A la planta baixa, totes disposaven d'un únic accés, que tant utilitzaven les persones com els animals de càrrega. Tot seguit a l'entrada quedaven l'estable i la pallissa, el *santa-santorum* dels ases i dels altres equins propietat de la família. A la part més allunyada de l'entrada quedava el corral a cel obert, una dependència multifuncional on hi feien vida el porc, alguns galls i gallines i un exèrcit de rates. Tots aquests animalons convivien amb prou harmonia entre ells i els seus propis excrements, als que s'afegien els de l'estable i els dels propietaris de l'immoble, aquests darrers projectats amb força i sense discreció des de la comuna situada a l'alçada del primer pis.

A la primera planta de l'habitatge rural hi quedaven el lloc d'estar, dotat amb una funcional llar de foc. A més d'una cuineta, el menjador i l'inevitable comuna que completaven la dotació. La segona planta era el lloc de descans i restava repartida amb el major nombre possible de cambres, cosa que no garantia un llit pels més vells, que més d'un cop havien de dormir a la pallissa. I a la tercera planta, les golfes eren privilegiat magatzem dels fruits del camp, que esperaven pacientment un preu mitjanament raonable per anar a fer vida a la nau del comerciant del poble.

La gent de la vila vivia pel treball, el dia a dia al camp que exigia una gran dedicació, i només en dades prou assenyalades els homes es permetien

anar a algun dels bars del poble a prendre un cafè de mitjó que més aviat semblava suc d'estalzi.

Els forasters, una espècie poc abundosa si bé exòtica, es deixaven veure particularment per les festes locals, on feien cap atrets per l'olor de la cuina i la rebosteria locals, de molta potència i tradició. Altrament, només de lluny a lluny algun viatjant perdut, la parella de la guàrdia civil, el notari o alguns funcionaris de poca volada feien cap al poble amb l'ànim de passar-hi la nit. I era aleshores quan entrava en servei la fonda, la aleshores poc famosa fonda de la població.

Anem per feina! Una vegada definit el poble, ni que hagi sigut a mitges tintes, cal parlar de la fonda. Actualment, si qualsevol dia de festa us plau gaudir d'una menjar tradicional, fareu santament en apropar-vos a la fonda X, una de les més famoses de la comarca. Ep!, ja sé que he omès el nom de la fonda, però entendreu que és una qüestió d'honestedat, ja que en cap cas es pot fer publicitat d'una marca, i menys d'on només et donen de menjar a canvi de pagar religiosament. Bé, us deia que en aquesta fonda hi podreu menjar, i fer-ho bé o malament ja serà opinió del paladar i de la butxaca de cadascú. També cal que us assabenti que només tenen obert totes les festes de guardar, doncs ja fa dies que van acabar amb allò tant trist de treballar cada dia.

Aquesta posada, ara prestigiada pels costum pendulars de la gent, ha tingut la virtut de mantenir el mateix menú al llarg de la seva existència, uns àpats basats en els elements més assequibles del mercat, de la pròpia horta o del corral annex a l'establiment, malgrat que en els temps més durs adquirien gènere procedent d'algun venedor poc estricte amb les més bàsiques normes de conducta sanitària. Certament, en els seus inicis aquesta fonda ofería sopes de farigola, brous de difícil identificació, ganyims negres, amanides de lletsó, bacallà amb tota l'espina, llegums farcits (ja sabeu de què), peus de porc, pa de panís i tot un ampli repertori a base de vísceres, sang i budells de diverses classes d'animals (no tots de corral o granja). Però si el menú ha esdevingut tradicional a base de repetir-lo -ara ja amb productes bons-, els preus han canviat en proporció de la demanda, amb lleugeres fluctuacions a l'alça guiades per l'instint comercial i la saviesa dels hostalers.

La fonda original –com la d’ara- estava situada en un dels racons de la plaça Major. S’hi accedia a través d’una porta penjada que costava déu i ajuda d’obrir, ja que gaudia d’arrossegar-se pel terra, cosa que multiplicava l’esforç d’obrir-la i tancar-la. Just en travessar el brancal, a mà dreta hi havia una tauleta, a sobre de la qual un dietari sempre obert servia per anotar les entrades i sortides dels hostes de la posada. Com a complement indispensable de la tauleta, un balancí de vímet s’encarregava de gronxar la posadera, mentre aquesta esperava la visita dels possibles clients. A l’esquerra, es trobava una botigueta, un despatx de carn amb el qual els propietaris de l’establiment compartien la seva dedicació hostalera amb la comercial, i que els ajudava a arrodonir els migrats ingressos provinents de la posada.

Als visitants, els feia gràcia veure que els amos es dedicaven a la venda de carn –de corder i de porc, asseguraven els rètols- mal que ningú va saber-ne mai l’autèntica procedència, per allò de fer passar el bou per bèstia grossa. Els estadans, en accedir a la fonda i trobar-se amb la petita carnisseria, pensaven que la carn formaria part selecta i de forma inexcusable del menú, cosa que mai va succeir. Amb tot, feia goig veure la tia Pepeta al darrera del taulell, preguntant als visitants què se’ls oferia. Si demanaven menjar i allotjament per un temps definit, aviat els proposava un preu ben avantatjós que, sempre i per costum, es cobrava a l’avançada.

Certament, el primer contacte dels hostes amb l’hostal i la carnisseria els anunciava llaminadures que difícilment es concretaven posteriorment, malgrat que feien de bon suposar. Ara bé, quan s’asseien a taula, s’hi trobaven amb tres plats buits –dos de plans i un de fondo- esperant-los, a més d’un porró de vi i dues llesques de pa. Davant d’aquesta perspectiva, més d’un es fregava les mans i començava a salivejar, fins que, com a primer plat, la mestressa portava un poc definit puré que deixava caure com si fos una menja privilegiada al cul del plat fondo, i només al cul del plat. Normalment, el famolenc client s’entaforava a contracor el líquid de color gos com fuig, amb l’esperança d’un món millor a partir del segon plat. El desencís començava quan l’ama li retirava el plat fondo, alhora que un dels plats plans, cosa que deixaven la taula només amb un plat buit, el qual, com el mateix comensal, esperava veure arribar

alguna cosa sòlida. Malauradament, una truita cargolada, un tall de fetge esprimatxat o una cularsa de pollastre acompanyats per unes patates fregides eren tot el consol que se n'obtindria. I de postres: fruita seca, -unes ametlles de closca dura que feien de molt mal trencar-, flam fet a casa o alguna poma arrugada. Ara bé, quan acabava el presumpte àpat començava l'oferta que realment feia famosa la fonda: el cafè. La Pepeta portava un cafè negre, aconseguit segons les males llengües a base del marro que llençaven al cafè del poble, prèviament barrejat amb sutja i garrofes. Contràriament al que es pugui pensar, el beuratge tenia èxit, més si el batejaven amb un aiguardent fet de casa capaç de ressuscitar un mort i de matar qualsevol persona viva. I era aleshores, amb el client ben emboirat, quan la Pepeta li transmetia -amb total confidencialitat- la proposició final que completava l'oferta: els serveis de la minyona. "Per una estona, -vostè ja m'entén- o per tota la nit".

Si la cosa es concertava -a preu de client, això sí- l'esmentada minyona feia cap a la cambra del client, quan aquest ja s'havia entaforat al camastre i tenia el llum de 15 w apagat. Certament, d'aquesta forma la situació era un pèl més romàntica, alhora que evitava al Romeu de pagament el veure la classe de dona amb la qual s'enllitava. I és que la minyona era una mica lletja, si bé bastant peluda, alhora que tenia una mirada estràbica que deixava distret el personal que l'arribava a poder mirar.

Mal que bé, el client gaudia amb la voluntariosa criada de l'escalf que no li subministraven els àpats de la fonda, i més d'un va voler prorrogar-hi la seva estada, però només fins que la llum del dia li deixava entrellucar les poc agradoses faccions de la servicial dama.

L'ànima de la cuina de la fonda era el Pep "dits curts", un renom que definia prou bé l'estat de la mà esquerra del cuiner, el qual, a força de retallar-se'ls amb el ganivet de trinjar verdures, s'anava quedant sense dits. Certament, resultava que el Pep, igual com un famós porter del Barça, veia les coses per triplicat, és a dir, la que era la real i dues més. En el cas del porter de futbol, el dia que es llençava a buscar la pilota "bona" era capaç de mantenir el marcador de l'equip a zero, però si es tirava a una de les altres dues falses que li donaven a veure la seva deficient mirada, la cosa podia acabar en golejada.

Malauradament, en el cas del Pep, si confonia la pastanaga amb un dit, el resultat esdevenia una aportació proteínica no prevista a l'olla, cosa que no desagradava als famolencs comensals.

Altrament, el Pep tenia una altra característica pròpia i ben definida: la seva aversió a la neteja. I era tal la por que li tenia a l'aigua i al sabó que evitava tenir-los a menys de deu pams a l'un i l'altra. Hi hagué un dia que, un client descontent –i amb una certa mala llet- deixà un dels pantalons del Pep al mig del menjador, fent-ho amb tant d'equilibri que aconseguí que s'aguantessin drets sense ajut de cap mena, només amb l'abillament d'uns quants anys de brutícia que ja portava la roba. Quan els pocs hostes van veure al Pep que retirava els pantalons van esclafir a riure, però el cuiner no va perdre la flema: "Ja era hora que me'ls tornés, el malparit, però també me'ls hagués pogut rentar, el brut d'ell".

Amb el pas del temps, la modernitat ha portat la proliferació dels vehicles a motor, els caps de setmana festius, uns quants diners per a gastar i una certa tontor gastronòmica. I ara per ara, els fill d'aquells pares i avis que després de la guerra s'havien de menjar per obligació el pa negre, omplir-se l'estómac de puré de guixes o d'altre llegum modest, o partir-se una arengada amb el veí, han esdevingut seguidors dels establiments de menjars exòtics, dels d'àpats de nova creació i dels de la cuina més tradicional. Aquesta conjuntura ha determinat l'èxit d'algunes fondes, especialment de la nostra de referència. Així, els caps de setmana i les festes hauríeu de veure quin èxit tenen el bacallà amb panses i pinyons, els peus de porc, l'escalivada amb arengada, el cap i pota, els caldets de l'àvia o les lleties vídues. Fa clamor veure els cotxes que acudeixen a la fonda carregats de comensals delerosos per menjar-se allò que els seus avantpassats haurien rebutjat, si no hagués estat per la gana.

Un cop s'han consumit les famoses viandes de la fonda, toca el torn de les postres de sempre, ara ja com cal: mel i mató, fruita seca, flams fets a casa, codonyat, mostillo o fruita del temps. Tot seguit van els cafès, ara ja barreja de Colòmbia i Aràbic, que endolceixen amb sucre candi o sacarina. Per acabar, és l'hora dels licors de codony, de taronja, de llimona o d'herbes remeieres, dels

conyac francesos i dels wiskys de malta. I havans de bona mida. Ara bé, en cap cas us oferiran els serveis de la minyona, tot i que és de coneixement públic que aquella servicial dona i els seus tres fills de pare diferent regenten actualment la casa de barrets més concorreguda de la comarca.

Josep Gironès Descarrega