

EUSKADI

— | | —

Per força hem de parlar dels verds d'Euskadi, ja ho deia fa alguns anys en Raimon, Euskadi es verd per tots quatre costats. He pensat moltes vegades, veient aquells poblets de només un grapat de cases, polits i nets, penjats a dalt d'una muntanya o prop mateix d'un riu, he pensat, dic, que així havien de ser molts poblets de la nostra Catalunya cent anys endarrera.

Voldria doncs avui parlar una mica dels pobles, però de veritat que no sé quin triar, la llista és llarga, tenim a la costa: Getaria, Zarautz, Zumaia, Motriko, Usurbil, Aginaga i més a l'interior: Antzuola, Oiniati, Bergara, Elgoibar, Mondragón, Tolosa, Zumàrraga, etc.

N'haureu sentit parlar de quasibé tots, segur. Surten prou sovint al diari com dèiem la setmana passada.

Bé, parlem avui d'un poble, si hagués de triar-ne un de la costa, tant per veure'l com possiblement per viure-hi tota la vida, em quedaria sense cap dubte amb Getaria.

Potser haureu vist per televisió l'anunci aquell del Codorniu, surt «el ratolí» de Getaria, però és que Getaria és bastant més que el ratolí. Imagineu-vos, tanqueu els ulls, hem sortit de Zarautz per una carretera que voreja el ferotge Cantàbric, sentim les onades esclatar amb tremenda força ben aprop de nosaltres, és de bon matí i el cel, avui tot blau deixa veure la sortida del sol i al mateix temps tota la impressionant bellesa del lloc on ens trobem. La carretera ens ha portat fins a Getaria, baixem cap a port. Més que port és com una cala reduïda i amagada on les barques es resguarden com poden dels embats violents del mar, sí, té estructura de port però és molt petit.

A Getaria va néixer Joan Sebastià Elcano, hi ha un parell d'estatuetes commemoratives del fet, una a l'entrada del poble i l'altra dominant aquest petit port del que us parlava, però la cosa més bonica que té Gestaria no és només el port, són els carrers, estrets, enfilats, sempre humits, doncs el poble per una banda rep el mar tranquil i sosegat, però per darrera es converteix en quelcom totalment diferent, les roques i murs encimentats no poden evitar que la major part de l'any les fortes onades i el dur esclatar de l'aigua vagin a petar als carrers mateixos del poble, donant una sensació de ser un intrús als dominis del

mar, i pensant que en qualsevol moment aquest mar es llançarà a fons per recuperar un espai que té tot el caire de ser seu. Getaria viu del mar, la gent hi és completament identificada, i de vegades pasejant-me per amagats i enfilats carrers, plens d'una mena d'herba com si fos molsa que s'enfila per les parets i surt per totes les esclotxes de les cases, amb impermeable posat o bé a sota el braç, perquè mai no se sap quan començarà a ploure, però segur que començarà, crec que estic en una mena de nova Atlàntida, o país a dins del mar, tal és la identificació del paisatge, l'estructura del poble i la mateixa manera de ser de la gent. Tots, tots els bascs de la costa miren amb ulls mig tancats i parlen amb reverència i fins una mica fluix quan la conversa tomba cap a assumptes del mar. Tots hem sentit a parlar de les excursions i sortides més enllà de tot límit prudencial que han portat a cap des de molts anys endarrera aquesta gent, però un cop ets allà i veus les barques, i, coneixes la gent, comprens desseguida el molt que tenen aquestes sortides d'aventura, però també el molt que tenen de

necessitat, necessitat de continuar-se demostrant ells mateixos, a ells mateixos, que aquella raça de mariners que no s'espantaven per res, continua viva, però sabent com saben que no tindran mai res a fer contra la força desencadenada d'una mar embravida que no és mar, és quelcom més.

Getaria té també una església, és del segle XVI i és dedicada a San Salvador, no és gaire gran i domina també l'entrada al port, sempre hi ha una llàntia d'oli encesa, homenatge i record dels qui són al mar i encara no han tornat. La gent, el poble, és clar i sincer, et donen el que tenen i no et demanen res a canvi, aquest sentit hospitalari el trobarem per tot arreu a Euskadi, és una cosa que porten molt endins i que per cap circumstància no volen abandonar.

Getaria, és el mar, Getaria, és la terra. Getaria, és viva representació de com és el caràcter de la gent d'Euskadi, forts, de vegades violents, però sincers i sencers, durs però amollables. Com hem dit abans, Getaria, és el mar, Getaria, és Euskadi.

Josep Porcar i Pujadas

CUINA

Ametlles salades casolanes

És llàstima de no poder disposar de més temps per a entretenir-se en aquestes preparacions, que alhora que serveixen per a aprofitar les ametlles que tinguem a l'ametller del jardí, o aquelles que algun amic o parent ens hagin fet arribar, del seu hort, la il·lusió de poder «fardar», quan es serveixen a taula, dient que són de preparació pròpia. La primera cosa que cal fer, és trencar-les, i escaldar-les per a treure'ls la pell.

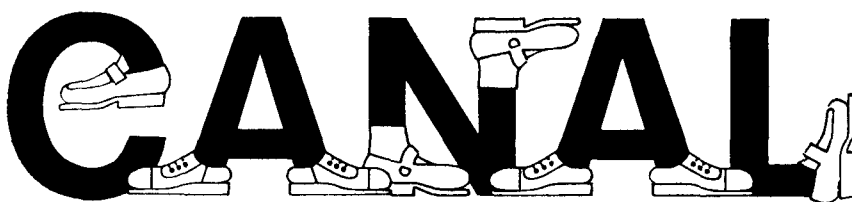
Posar una paella al foc amb oli; quan estigui a punt, fregir-les sense que s'arribin a torrar. Tingueu un drap net, al costat del foc, i a mesura que les aneu traient escorregudes de la paella, deixeu-les sobre el drap, a fi que no hi quedi gens d'oli. Empolsineu-les de sal, abans que es refredin. Si les poseu en pots ben tapades, es conserven tant, com sigueu capaços de no menjar-les.

Pastís de formatge

Encara que sigui amb una nota breu, no ens oblidem de la cuina. L'hàbit de córrer sempre, ens ha conduït a buscar facilitats pel que fa a focs, atuellis i menes, fàcils de preparar, però que no tinguin res a envejar, a les de preparacions lentes. El dia que l'espai ho permeti, parlarem d'estris i utensilis necessaris, avui.

Poseu en un atuell, 4 formatges dels anomenats «saladitos», 9 cullarades de sucre, 3 de Maizena, 1 de bon conyac, 3 rovells d'ou. Barrejeu-ho bé i afegiu-hi aleshores les 3 clares a punt de neu i 50 grs. de panses de Corint (abans les haureu remullat amb conyac unes hores), enfarinades. Unteu un motlle desmuntable i forreu-lo amb paper d'alumini. Aboqueu-hi la preparació. Poseu-lo al forn a 190° durant una hora.

Montserrat Ponsa i Tarrés



CALÇAT INFANTIL I JUVENIL

ANSELM CLAVÉ 46
GRANOLLERS
TELÉFON 8708560