



Segons un sondeig pre-electoral que el qual ha encarregat a un equip de sociòlegs, el futur Govern Municipal tindrà una composició semblant a la que s'indica a la gràfica. El marge d'error és escàs.

Feu-ho córrer i -sobretot- no us perdeu el primer ple. S'hi repartirà pinsol.

INCULTURA

LA FONDA D'AUROPA

Els temps estan canviant. La transformació generacional està alterant les migrades relacions personals, que comporta una adequació a les estructures. El tracte humà, tan propi d'una societat artesanal, ha desaparegut en la nostra família industrial. El taller s'ha convertit en una fàbrica, la botiga en un super i el mestre artesà en un director comercial.

Calia aquesta introducció per evocar la fàbrica hotelera, famosa mundialment, que és tan nostra com la mateixa porxada. És evident que ens referim al complex gastronòmic i als seus annexos que coneixem singularment per l'*Auropa*. La saga dels Pasterada ja arrenca amb el Paco quan va instal·lar una fonda. En Paquetet, fill seu, la transformà tot seguit en hotel. En la tercera generació, en Paquetet, l'ha adequada a les exigències de la Comunitat Europea.

El super complex de l'*Auropa* està compost per bar, cafè, restaurant, cerveseria, saló de tè, frankfurt, hamburgueseria, granja, aparador, xocolateria, geladeria, croisanteria, terrassa-jardí, pinacoteca, centraleta, plats combinats, plats sense combinar, menú, carta, saló de banquets, taules individuals i col·lectives, quadrades, rodones, saló amb tele, tabacalera, telefònica, recepció,

habitacions de tot tipus, etc. i darrerament, just a l'entrada principal, hem vist com s'hi instal·lava hàbilment una cosa que anomenem pokin's, que és una pura creació de la tècnica.

La indústria del super-hotel és dirigida pel nostre Paquetet, amb una envejable clarividència, que li ve de família, complementada per la gentil senyoreta Xeruga, que pacientment coordina amb gràcia femenina aquell devessall hotel.

Darrerament, quan les indústries estan en ple creixement degut al fenomen olímpic, el nostre exemplar hotel ha entrat en crisi seriosa i profunda. Fa un temps que circulaven rumors que un super-centre-comercial-de-la-capital volia comprar-lo. El nostre Auropa s'ha adonat que fent una mica de lloc encara hi cabria tot, per això de bon matí es mobilitza el personal per tal d'adequar aquell ampli hotel amb uns quants canvis post-modernistes. Però, si el frankfurt el posen al carrer es queden sense terrassa-jardí. Si l'internen perden part del menjador i, on posarien els quadres? Si l'ascendeixen haurien d'eliminar habitacions. Aleshores després d'aquesta fase inicial adequen uns quants detalls. Canvien la cafetera de prestatge. Pugen una mica més el televisor. Giren la màquina enre-

gistradora. Amaguen el calaix de les culleres petites,... Llavors els cambrers no les troben i et serveixen amb culleres soperes o busquen en va la cafetera i t'han de portar el cafè descafeïnat. El caos és tan immensament gran que el personal s'arrossega sense esma. És obvi que si l'*Auropa* no fos l'*Auropa* podria suprimir alguna innovació, però amb la seva concepció tan moderna no poden ni imaginar el reprimir els seus deliris colonitzadors. L'*Auropa* és moviment, acció dirigida, acompassada, gimnàstica, rítmica,... i sabrà trobar una sortida a aquest desgabell super-expansionista.

L'activitat és constant. Encara no han paït el canvi del dia, que ja han de preparar el de l'endemà. A més encara troben temps per esgrafiar cartells -famosos en tota la comarca i part de l'estranger-, escriure guions turístics auto-publicitaris carregats de literatura viscuda, planificar i descriure menús, organitzar cursos de cuina i altres menudències.

Amb la modernització sistemàtica de la indústria gastronòmica han introduït les matemàtiques en els coberts. - Tres patates tallades al biaix i dos talls que s'ofeguen en una cullerada de salsa dins un plat. - Els resultats han millorat notablement les

exigències comercials. Mentre el client repassa i compta els ingredients no és tan exigent en la qualitat gastronòmica. La millora els ha superat i ara han introduït les matemàtiques als plats de lleties i àdhuc als plats d'arròs a la cassola. Els cuiners van de bòlit quantificant lleties i grans d'arròs de cada plat. La direcció té programat que quan es descompten han de tornar a començar per satisfer plenament els comensals.

Per fer lloc han amagat el nostre super-director Paquetet, han penjat els magnífics quadres a la paret, els singulars rètols han rebut el tractament de quadres de darrera taulell i els taulells s'omplenen d'aparells que no saben on posar-los.

Mentre es troben en aquest període de reflexió activa volem encoratjar-los glossant-ne les seves nombroses qualitats:

És l'Auropa la fonda més vella de totes les fondes que es fan i es destan; es maquilla com una femella que sense pausa ni mida es va empolainant. Ja reforma l'entrada i vacil·la ja pinta i repinta els quadres dubtant i restaura el local intranqui·la, com, mal orientada pel seu comandant. Edita gargots, pura meravella, que amb sos cartells fan bona escudella, i els clients diran:

És l'Auropa la fonda més vella de totes les fondes que es fan i es destan.