

El Ball de Donzelles

És tradicional que en arribar el Carnestoltes, Granollers tiri mà, de la forma més natural, d'una tradició pròpia, sense semblança enlloc més. Ens referim al típic «Ball de Donzelles», als seus inicis organitzat per una institució filantròpica, posteriorment oficial des del Consistori, i ja fa qui-sap-los anys organitzat pel Casino-Club de Ritme. Per cert que enguany, la flamant Junta Directiva d'aquesta centenària entitat, està treballant de valent per tal d'aconseguir una festa que superi les versions conegudes d'anys anteriors.

En els seus inicis, el «Ball de Donzelles» no era pas tal com l'hem conegut nosaltres. Les protagonistes sí eren donzelles, però casadores, no infantils.

Segons Carreres Candi, corroborat per Amador Garrell i Alsina, el dia de la Puríssima es feia una festa i es ballava el «Ball de Donzelles». La cercavila que precedia el ball estava presidida per les parelles que festejaven i que tenien el propòsit de casar-se l'any següent, les quals airejaven una cinta blanca, símbol de puresa. Seguien després les parelles de casats recents, les quals ostentaven una altra cinta de color i després venia tot el contingent de joves d'ambdós sexes, que també participaven de la festa.

L'inici del «Ball de Donzelles» es deu a una germandat sota la invocació de la Puríssima, que establia una mena de dot per a les noies que es casessin essent pures. El protocol de la dansa era bastant cerimoniós i distingit, com escau al criteri purità que havia de mantenir l'entitat patrocinadora.

Segons sembla, fadrins i donzelles lluien les seves millors gales: ells, vestits de negre i barret de copa; elles, robes de seda negra i garlandes fines de colors. El fadrí anava a cercar la noia a casa seva i l'acompanyava a la Porxada, on es celebrava el ball, invariablement iniciat amb els compassos. «Ella en punteja en punteja / ella en punteja en peu pla. / Porta mitgetes de seda / i faldelli amb farba!».

Acabat el ball, el ballador anava a dinar a casa la noia, no hi portava els postres, generalment confits. A la tarda s'anava a la sala, també a ballar, però ja sense tants protocols, al igual que la nit. El que sí era de bon to, era l'estrenar un vestit diferent en cada un d'aquests tres balls. No fer-ho, hagués estat un senyal de pobresa.

Aquest fou l'origen del «Ball de Donzelles», la celebració del qual passà a les festes del Carnestoltes, ja sense els formulismes que l'havien distingit fins aleshores. En convertir-lo però en un Ball Infantil, ha mantingut tothora un cert encís, naturalment de puresa, ingenuïtat i tradició.

Ramon Roca

Queixes contra el Gas estacionat a l'Estació de França

Una acció preventiva del Barri de Sant Miquel

A l'Estació de França que està a la plaça Serrat i Bonastre, és habitual l'estacionament de cisternes amb càrregues de gas butà i propà.

Els trens que provenen de Barcelona, acostumen a arribar entre les onze de la nit i les tres de la matinada i s'estan allà fins a les nou o deu de la matinada del dia següent.

La perillosa càrrega està formada per sis cisternes de vint-i-quatre tones cada una. Cent quaranta quatre tones en total.

El barri està alarmat i han tramès al Ministeri de Transports i Comunicacions la seva queixa, a través de l'Associació de Veïns Barri Sant Miquel. En la Instància manifesten que han comprovat la manca de vigilància i protecció de cap classe, quan la planta de magatzematge de Montornès està actualment custodiada per Forces de l'Exèrcit.

Davant del perill que pot esdevenir per a la població —distsants només uns cinquanta metres— demanen que es prenguin les mesures corresponents, ja que qualsevol falla humana, tècnica, imprudència o acció intencionada, podria produir un desastre d'incalculables proporcions per a la nostra ciutat.

Sobre els postres casolans

Uns postres atractius, solen ser sempre la cloenda d'un bon àpat, i per què no?, la mostra de la capacitat de creació i imaginació de la mestressa de casa.

A mi, en particular, em plau que siguin molts i en poca quantitat. Una bona crema catalana cremada o amb marenga per sobre (aquesta última cal entrar-la un moment al forn abans de servir-la), una compota de poma bullida amb aigua, vi i sucre (per dues parts d'aigua una de vi, i dues cullerades de sucre per poma); una vegada al seu punt, xafar-la amb una batedora. —Unes peres bullides amb aigua i vi negre (meitat i meitat) i sucre: servir-les banyades amb xocolata calenta i al seu damunt, posar-hi flor de llet o bé iogurt—. Si és època de figues, feu bullir aigua i vi (igual quantitat) i sucre; quan comença a filar, es a dir, sense arribar a punt de caramel, introduir-hi les figues (que poden ser pelades o no, segons gustos) durant tres o quatre minuts. Serviu-les banyades amb el seu suc, més flor de llet i nous ratllades al seu damunt. Unes pomes al forn preparades de la següent manera: Una vegada tret el cor de la poma, om-

plir-les de mel i una culleradeta de whisky.

Una «mousse» de xocolata; una vegada tenim feta la xocolata que cal que sigui molt espessa (és molt bona desfeta amb aigua i un xic de mantega), cal que hi barregem unes clares a punt de neu amb un pols de sucre. La «mousse» és bona servida molt freda.

Una cosa perquè puguin fer-la els més petits: Poseu en un recipient: 2 ous, un iogurt, llavors tot prenent com a mesura l'envàs del iogurt, afegiu-hi dos envàs de llet, mig d'oli, tres de sucre, tres de farina, una cullerada d'anís o de rom i la pell retllada d'una llimona i un sobre de «Royal». Barregeu-ho bé tot plegat i aboqueu-ho a una llauna untada amb mantega i empolsinada de farina (millor encara si hi poseu un paper d'alumini o vegetal i l'unteu). Tingueu-la al forn fins que estigui al seu punt. Pot adornar-se per sobre amb ametlles i avellanes torrades picades al morter, o a gust de cadascú.

Voldria per acabar, donar una recepta ràpida per a preparar «souffles». Aquestes com ja podeu comprendre són unes mides base, les quals es poden ampliar,

i variar de dolç a salat; és a dir, pot servir com a postre o com entrant, si allò que hi poseu és peix o carn. —«Souffle» de taronja per vuit persones: Posar en un atuell al foc dos vasos de llet amb cinc cullerades de sucre, un tros com si fos una nou de mantega i la pell ratllada d'una taronja (pot posar-s'hi també una cullerada de «cointreau»). Barrejar-hi quan trenca el bull, cinc cullerades de «maizena» desfetes amb un xic de llet i no deixar de remenar fins que espeseixi. Apartar-ho llavors del foc i afegir-hi tot seguit tres rovells d'ou (un a un) sense parar de remoure-ho. Batre les tres clares a punt de neu i barrejar-les amb la preparació anterior. Abocar-ho tot en un motlle per a «souffles», untat amb mantega i empolsinat de sucre. (Podem també servir-nos d'unes taronges que haurem partit per la meitat i haurem buidat prèviament). Introduir-ho al forn, el qual ja tindrem calent, una vegada comencem a dinar o a sopar. El «soufflé» estarà a punt a l'hora del postre; llavors cal menjar-lo tot seguit ja que es desinfla de pressa.

Montserrat Ponsa i Tarrés