

- Si tornara a neixer seria agutzil una altra vegada?.

No estic penedit. El final va ser desastrós, però sí, tornaria a fer-ho. Vaig buscar aquest treball per a millorar la meua vida i la de la meua família. Es guanyava poc, comparat en altres faenes però tenies Seguretat Social i amb uns pantalons nets i apedaçats passaves molt de temps, mentre que anant a la "fornija", per exemple, es trencaven molt prompte. Aixó ara sembla una cosa sense importància però en aquell temps la tenia, les coses han canviat molt, per fortuna.

- Com definiria la figura de l'agutzil d'un poble menut com aquest?.

Com el paraxocs de l'Alcalde i del Secretari. Tenies que donar moltes vegades la cara en coses que no tenies res a veure i la gent et cridava a tú.

- Quin consell donaria a algú que fos agutzil?.

Que complisca en la faena,

però que no es passe de la ratlla, per qué alló que fara de més al principi es quedarà després com a obligació.

- Batiste alguna cosa més a dir?.

No sé, ja m'heu preguntat tantes coses.....

Només que estic molt agraït amb tota la gent del poble, que sempre s'han portat molt bé en mi i jo crec que també he correspost. Sempre he fet tot el que he pogut per ajudar a la gent i facilitar-los les coses. Igual atenia a un masover que venia un diumenge a demanar-me algo, que a qualsevol persona fora d'hores per qué no perguera el jornal si tenia que anar a treballar, jo no mirava hores i crec que la gent estava contenta.

Batiste nosaltres si li donem les gràcies a vosté per la sue col.laboració en Tossal Gros.

EQUIP DE REDACCIÓ DE T.G.

ENTRE CAS SOLES

Para estos dias de invierno, donde las tardes son frías, mi idea para este número de Tossal Gros es una idea "dulce", para que acompañeis esas tardes de tertulia con unos amigos y acompañados de un buen café.

BIZCOCHO DE LIMON Ingredientes:

- 1 yogur de limón
- 2 medidas del vaso de yogur de azúcar
- 1 medida de aceite
- 3 medidas de harina
- 3 huevos, 1 sobre de levadura y ralladura de un limón.

Bate los huevos (enteros) con el azúcar y el yogur, añade a continuación el aceite, mezcla la harina y la levadura y añade a la preparación anterior la ralladura del limón.

En un molde de forma alargada y bien engrasado con mantequilla pondremos toda la preparación de la pasta. Ponerlo en el horno ya caliente y cocerlo durante unos 40 minutos. Se saca del molde cuando esté frío y... ya está listo para comer.

