

Som ignorants en la vida?

En la ignorància també es pot ser feliç? Sí.
Però vigileu! no ens encasellem,
perquè cada dia que passa
hem d'anar aprenent

Ja hem entrat a l'any 2002
a principis del 3r mil·lenni
i tinc molta il·lusió en vore'l començar,
sempre em preguntava
a vore si podria arribar.

Ja és hora de fer balanç
dels 66 anys que en el segle XX he viscut,
és molt gran el desenvolupament
que en aquests anys he conegut.

Vaig nàixer l'any 1934,
de la guerra val més no parlar,
la van sofrir els nostres pares
i ja l'hem d'oblidar.

Els anys de la postguerra
van ser molt durs de passar:
racionaments i estraperlos,
la gent a penes podia menjar.

Que com ens arreglàvem?
Ara us ho contaré!
Qui tenia sènia, tenia un tresor,
d'ella tréiem el menjar
aquella terra mai parava de treballar,
sempre estava sembrada.

Allí es collia de tot,
ferratja, cols, safanòries,
remolatxes, patates,
fesols, cebes, albergínies,
cogombros, carbassins i tomates.

D'allí ens alimentàvem
les persones, el matxet i el bacó.
I qui no tenia sènia?
Puix buscava un llaurador
per que un tros de terra li donara
i ell, amb molt d'esforç,
a mitges la treballava.

Els conills els criàvem
de l'herba del camp
i d'eixa manera
podíem menjar carn.

Les gallinetes també les soltàvem
i picàven tot el que trobaven.

A casa teníem el corral per al matxo
que la terra havia de treballar,
dins estava la pallissa,
que el menjar havíem de guardar.

També teníem una soll
per poder el bacó criar
deu mesos de cria
ningú te'ls podia llevar!

Totes les nits el petrolier al foc,
el bacó havia de menjar
i quan venia la matança...
això era una gran festa
com podeu imaginar!

I encara que sense congeladors
tot ho podíem conservar:
era un tresor per a tot l'any!

Les botifarres sacsoneres
el primer que ens menjàvem,
després els bollidets i
també les sofrasades, vaja delícia!

Tallàvem les cansalades, les del llom i de la panxa
que eren la nostra berena cada dia per menjar fora.

Una gerra de perol, de bon oli d'oliva,
les costelles, llonganisses i llomello...
vaja luxe i quanta alegria!

El perol l'encetàvem a Pasqua,
per fer bones rosques...
I les faves al tombet?,
que ens xuclàvem fins als dits!
salàvem tots els ossos
i també els dos pernills

I ull! molt de compte!
que la mosca no pogués cucar-lo!

El primer pernil l'encetàvem al segar,
que amb reganyades,
pernil i catxapanda teníem bon menjar.
Ens durava fins les Festes d'Agost
per fer-nos bons berenars.

Secàvem les botifarres,
si feia fred i vent tot anava bé,
però si feien humitats
ja no anava tan bé,
les posàvem pels fumerals
perquè pogueren secar bé.

Ja us podeu imaginar,
amb un osset, dues botifarres
i un tros de cansalada
quina olla més bona ens podíem menjar.

Per Rosita Sales
(Continuarà)