

## Un acordió diatònic “El Cid”

**20 de setembre.** A casa tenim un acordió diatònic de fa molts anys. Va venir de cal Cota; es veu que el tiet Pepet, el Pepet de Pagerols, quan va veure que ja no el tocava, el va donar a la mare «per veure si aquella canalla –nosaltres– el fan servir.» L'oncle Damià hi havia mig interpretat alguna peça com *Mi casita de papel* i *A media luz*, però ho deixava a mig fer perquè «aquests dits ja no serveixen». També el pare hi havia enfilat d'òida les primeres notes de l'*Hace un año que yo tuve una ilusión* recordant la xerínola de les matances d'una altra època. Res més. L'acordió va acabar dormint al fons d'una calaixera fins que fa poc n'ha ressuscitat. El motiu és que amb la Joana ens vam inscriure al taller d'acordió diatònic que fan a Maçaners i, encara que aquella bona gent tenen l'amabilitat de deixar-te'n un per fer-lo servir a la classe, ens va semblar lògic de fer arreglar el de casa.

L'acordió no és que estigués gaire malament, però els anys i la inactivitat no passen en va. Alguna tecla, en aquest cas botó, fla-quejava de molla i algun so sortia estrafet. L'artista de la reparació ha estat el Camil Sabata, de cal Rosal. Tot un personatge. Viu en una de les cases del carrer de la Roca, que va paral·lel al riu i a la carretera. Havia estat fuster, de fet encara conserva les eines. És acordionista i, a més, sap afinar i reparar instruments. En té qui-sap-los i, de tant en tant, en desmunta un i n'aprofita les peces per reposar-les als avariats. Afinar un acordió suposa llimar la llengüeta fins que la seva vibració fa el so adequat. El Camil té la casa plena d'acordions i fotos d'acordionistes.

L'acordió és un instrument relativament modern (mitjans del segle XIX) i bàsicament funciona com una harmònica. Per això, un dels primers noms amb què se'l va conèixer és el d'"harmònica de manxa". Els diatònics fan dues notes per botó, depèn de si s'obre o es tanca la manxa. Amb la mà esquerra es fan els baixos.



El Camil Sabata prova l'acordió diatònic un cop reparat. FOTO BNG.

L'acordió que hem fet reparar, m'han dit a Maçaners, és de la casa valenciana El Cid, que en va fabricar del 1850 al 1929, tot i que el Camil creu que més aviat és italià. Cap inscripció en dóna la més petita pista.

Gràcies a un mètode numèric ideat pel senyor Francesc Mari-mon, que ens permet llegir les partitures als llecs en solfeig, però sobretot gràcies a la paciència del nostre jove professor Marçal Ramon, que estudia acordió diatònic a l'ESMUC, i a l'entusiasme i dots organitzatius del senyor Joan Vila, de cal Betes, ens hem iniciat tocant lentament i interpretant les escales i les beceroles de la *Polca d'en Lizandra*. Aviat ens les haurem amb el *Xotis del Jaumet Xic* i el pentagrama.

L'altre dia, un experimentat acordionista de diatònic em va fer una reflexió entre ben trobada i emparentada amb el raim verd que la guineu no va poder haver a la faula atribuïda a Isop: «Deixa't de solfes. És millor tocar d'òida, sense papers. Imagina't que dos músics toquen en una era, un amb solfa i l'altre, sense. Fa una manxada de vent i s'emporta la partitura. Quin dels dos serà capaç de seguir tocant?»

## Pere Portabella, Bach i el iogurt

**25 d'octubre.** El Ferran Coma, del Molí de la Coromina d'Avià, organitza unes sessions de cinema a l'hotel Berga Park: es visiona el film, després es fa un col·loqui i un sopar. He fet cap a la d'aquest vespre. A l'esplanada del Pla de l'Alemanys m'he trobat amb una fira de Tots Sants en versió *Halloween*, amb objectes sinistres penjants, parades i força concurrència. En arribar-hi sense pensar en el calendari i l'americanització dels nostres costums, he cregut per uns moments haver-me equivocat de lloc. Superada la sorpresa, ja a les escales de l'antiga caserna i encara més antiga colònia escolar, he trobat el Pep Graus atrafegat fent d'amfitrió que solucionava el problema als despistats com jo: «Els de la pel·lícula, cap aquí; els del terror, cap allà.» Avui ha pujat el senyor Pere Portabella per parlar d'*El silenci abans de Bach*.

He arribat una mica tard. A la sala, més aviat fosca, s'hi respirava un silenci sepulcral. No hi arribava ni un bri del brogit exterior. La concurrència, una vintena llarga de persones, era més aviat allò que en podríem dir la *gauche divine* en versió berguedana. El Pere Portabella ens ha convidat a no cercar argument a la seva obra, a deixar-nos imbuir per la màgia del geni de Leipzig i a veure si, al final, l'obra ens haurà proporcionat unes sensacions agradables.

L'obra: la pianola solitària, autòmata, tocant com un robot de neteja *Roomba* entre les parets de la Fundació Miró; els camioners que toquen Bach; l'orquestra de *chellos* entaforada dins d'un metro que segueix el vaivé de la via, amb els sons reals de la música i del comboi; les partitures bachianes, deu ser bo per dir, que serveixen per embolicar la carn que compra en un mercat el majordom de Mendelssohn; la model-madonna que a la realitat, i a la pel·lícula, toca el *chello*; el piano tirat a les aigües; l'escolania de Leipzig, on al final els escolans s'acaben batejant influïts per l'espiritualitat de la música; les notes que avancen a manera de noms al final de la pel·lícula...



Pere Portabella menjant un iogurt a l'hotel Berga Park. FOTO BNG.

El col·loqui posterior ha anat més aviat de qüestions tècniques. Hem entrat a la sala del costat, on hi havia les taules parades. Hem començat a sopar. El senyor Portabella volia marxar aviat cap a Barcelona. El director d'escena del dia de la tornada del president Tarradellas –«Ja sóc aquí!»– s'ha aixecat quan tothom encara menjava. Algú li ha dit que bans de marxar havia de tastar el iogurt especialitat de la casa. Ha tornat a seure. Tot un luxe per a l'amfitrió, el Pep Graus, un Portabella dels Portabella de la Danone menjant un iogurt de l'hotel Berga Park...

Arribo a casa i comprovo la solvència de la família. Don Ricardo Portabella, 51 anys, resident a Ginebra, accionista de la filial espanyola de Danone. És el ric número 33 (9è si ens circumscriuim a Catalunya) segons la revista *Forbes*. El cineasta Pere Portabella és fill de l'advocat Lluís Portabella, president del grup espanyol Danone del 1941 al 1981. Diu que el senyor Lluís mai va tastar un iogurt.

## Sense bolets

**2 de novembre.** Els del centre tecnològic i forestal havien pronosticat un any de molts bolets i la realitat els ha desmentit en sec. Fa la impressió que l'home actual tot ho vol saber abans d'hora, ja siguin els resultats d'unes eleccions a través d'una enquesta a peu d'urna, ja sigui el temps, ja sigui la temporada micològica. Aquest any ha fet un estiu plujós, amb un bon inici de temporada



Els humils i gustosos pollancrons. FOTO BNG.

boletaire, però ha sobrevingut una secada que ha fet que tota la il·lusió se n'anés en orris i ha deixat els del centre suara esmentat a l'alçada del ridícul.

Ara els bolets són un espectacle. Per TV3 el programa *Caçadors de bolets* té una audiència considerable –tot i que aquí, de bolets, mai ningú no n'ha “caçat” cap, en tenim prou amb buscar-los o collir-los–. Els diaris publiquen suplementes especials sobre el lloc on se'n fan i com cuinar-los. Fins i tot he vist una guia boletaire segons la qual els paratges on es fan bolets coincideixen geogràficament amb els restaurants que s'anuncien al fulletó.

Si algú tingués l'amabilitat de demanar-me un consell sobre això d'anar a mirar bolets, li diria que al bosc s'hi ha d'anar amb actitud oberta i respectuosa. Ni presses ni cridories. S'hi ha d'anar a mirar, olorar, escoltar l'espectacle de la natura. Si, a més, s'escau de trobar-hi algun bolet, molt bé. En cas contrari, també. Aquest any es pot dir que només he collit els humils i gustosos bolets de soca de pollancre o pollancrons. Tret d'ells, quatre rovellons i un dia uns quants més, però més de la meitat corcats.

Recordo que l'endemà de l'enterrament de la L. vaig anar a l'establiment que havia regentat i la conversa que hi vaig sentir va prendre un matís que mai no se m'hauria acudit.

–Que se n'haurà emportat de llenegueres a l'altre barri...

–Això no ho fan bé, perquè no se n'aprofita ningú. Què els costava d'ensenyar-les a algú?

–El M. tampoc no hi ha manera. Mira que n'ha d'arribar a saber, però ell no hi va ni les vol ensenyar. Jo he provat de dir-li de totes maneres, però res. L'altre dia em va dir que li vindria de gust una truita amb llenegues. «Anem-ne a buscar i ja te les faré.» No ho va voler.

Un d'aquests diumenges un compromís em va fer pensar que havia d'arribar a una casa amb mig quilo de fredolics. Com que no hi havia manera de trobar-ne, vaig anar –em sembla que per primera vegada– al mercat a Cal Rosal. Hi vaig baixar com abans, per la carretera vella. El poble, passat el pont, malgrat la fàbrica aturada, s'ha rejuenit amb un urbanisme equilibrat i agradable. M'hi vaig aturar i una amable dependenta em va explicar que ja pensaven plegar el mercat per manca de matèria primera. Em va posar mig quilo d'un rovellons petits, tendríssims, acabats d'escuar. De fredolics no n'hi havia ni la cara d'un en totes les parades. A la planxa, amb una picadeta d'all i julivert, rostits al punt exacte de cocció –no massa, perquè amarganteixen–, van tenir un èxit fenomenal: al cap de poc de servir-los ja no en quedava ni rastre.

## Primera enfarinada del Pedraforca

**17 de novembre.** Va durar poca estona, però va quedar tot blanc. Per la finestra vaig contemplar com baixava cap a terra la cortina de volves molsudes. La blancor no va durar gaire, amb la pluja la neu aviat es va fondre. Després, en destapar-se, vam veure el Pedraforca, de la meitat cap amunt, enfarinat. Potser va ser el primer dia de l'any que hi apareixia.

El paisatge blanc de neu és molt bonic. Ara bé, per a les persones que l'han de xafar i patir-ne les conseqüències, és una altra cosa. El Jenill sempre deia que «la neu ben amunt, a les muntanyes, que qui en vulgui la hi vagi a buscar». Després, solia afegir-hi un record d'infantesa: «Abans nevava més que no pas ara. El meu pare ens feia llevar a treure la neu de la teulada, perquè hi havia el perill que amb el pes s'ensorrés.»

Aquest matí, a la porta d'un bar de Gósol, he sentit el comentari d'un pagès. «La neu només serveix per tocar els...» El cas és que el personatge quequeja i la frase, pronunciada amb les interrupcions i repeticions del tartamudeig, semblava que havia de concloure

amb un final previsible. No l'ha tingut, perquè l'última paraula ha estat exactament impròpia del vocabulari gosolà: «to-to-car els ca-ca-ta-plins!»

## Arengades de la Figuereta

**24 de novembre.** El diari deia que la cuina catalana ha obtingut el rècord de 61 distincions a les estrelles Michelin. De la comarca, hi ha Els Casals, de Sagàs, i l'Estany Clar, de Cercs.

En les estrelles Michelin pensava ahir mentre sopava. La Joana va fer un caldo amb pollastre, un os de vedella, patata, ceba, pastanaga... amb una mica de pasta. Què més és pot demanar, abans d'anar a dormir? Avui, per no deixar de mimar el paladar, per esmorzar m'he cuit una arengada a la brasa. De fet, era una peça de contraban: la vam baixar d'Andorra (tres arengades salades, vora tres euros, Déu n'hi do!).

L'he cuit agafada amb els *ermolls*. L'Alcover-Moll i el Diccionari de l'Institut en diuen "molls", però aquí sempre hem anomenat així aquestes tenalles per remenar les brases; a més, és un nom il·lustre que surt al *Quadern Català* de Picasso, amb la seva corresponent traducció espanyols, "tenazas". Al plat l'he acompanyada d'una llesca de pa torrat –del forn artesà de Gósol– sucat amb un tomàquet negre, *kumato*, diuen que provinent de les illes Galàpagos, comprat a Andorra. Un rajolí de vinagre a l'arengada, una mica d'all trinxat, pebre i oli.

Feia temps que no n'havia menjat, d'arengades o "guàrdies civils", com també en dèiem, perquè es fan anar de dues en dues. El seu gust salat m'ha porat el record de la bodega de Berga, on ens les cruspiem abans de tenir 20 anys; crec que amb un duro ens donaven l'arengada, un bocinet de pa i un got de vi. I les que em feia la Lola



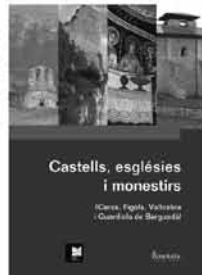
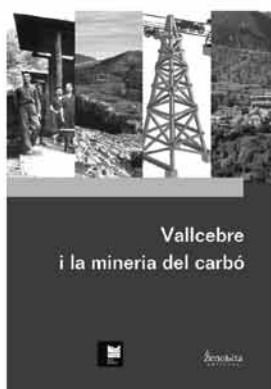
Una arengada salada. FOTO BNG.

de cal Xisquet, sense coure, embolicades amb un diari i esclafades entre una porta i el seu bastiment per treure'n millor les escates. Encara guardo en un racó, com a record d'aquell temps, una caixa característica d'arengades de fusta, rodona, amb indicació de la procedència, les maresmes del Guadiana, a Huelva, concretament la població d'Isla Cristina, que abans de prendre el nom de la borbona s'havia dit la Figuereta, batejada així per uns pescadors catalans que s'hi havien establert.

www.zenobitaedicions.com  
Tel. 93 875 7363  
c/e: zb@zenobitaedicions.com

**zenobita**  
edicions

### Col·lecció patrimoni industrial i històric



De venda  
a les millors  
llibries  
de la comarca



Autores:  
Maria Dolors SANTANDREU  
Susanna CAMPILLO

De propera  
aparició