

# Antoni Gelabert, la xilografia i el romesco de La Torre

Gabriel Comes Nolla

**A**ntoni Gelabert Casas va néixer a Barcelona l'any 1911 i va morir a la mateixa ciutat l'any 1980. Va ser un reconegut mestre, educador social i pedagog en el camp de l'educació especial i de l'educació artística dels nens i de les nenes i, a més, va excel·lir en l'art de la xilografia, creant uns tres-cents exlibris i llibres de bibliòfil que li van valer per obtenir un gran reconeixement artístic i nombrosos i variats premis.

La xilografia, del grec “*xylon*”, és l'art de gravar matrius sobre un suport de fusta amb l'objectiu de reproduir-les. Per aconseguir una obra xilogràfica, es graven el dibuixos o les lletres amb eines molt afilades directament sobre planxes de fusta (la millor fusta, la de boix) ben polides, s'entinta i s'imprimeix. A l'hora de crear una xilografia s'ha de tenir en compte que, una vegada entintats els dibuixos i les lletres, quan s'imprimeixi sobre paper o una altra superfície per tal de reproduir-los, apareixerà en diferent sentit de com queda sobre la planxa de fusta (efecte mirall). També es treballa sabent que tota la zona deprimida que s'ha volgut aconseguir mitjançant l'extracció, el rebaix, de la fusta, a l'hora d'imprimir-ho quedarà en blanc i el relleu sortirà negre.

L'origen dels gravats és molt antic, però el secret de la impressió no es va conèixer fins al segle xv. I no va ser fins a finals del segle xviii que les estampacions es varen considerar art. De totes les maneres de gravar, el gravat en fusta és el més antic. (Cf. Casas, 2003<sup>1</sup>).

El desig de donar a conèixer i fer practicar la xilografia va portar Gelabert a fundar a Altafulla, on tenia residència estiuenca, l'escola de gravat

<sup>1</sup> CASAS, M. (2003): *El arte compartido*. Contratalla. Colección. Anfigraf, S.A. Tarragona.



A dalt: fusta de boix i instruments de xilografia (burins i gúbies).

A baix: logo de “La Torre de l’Encenall”, creat per Gelabert. Logo de l’Associació, creat per Rita Gual.

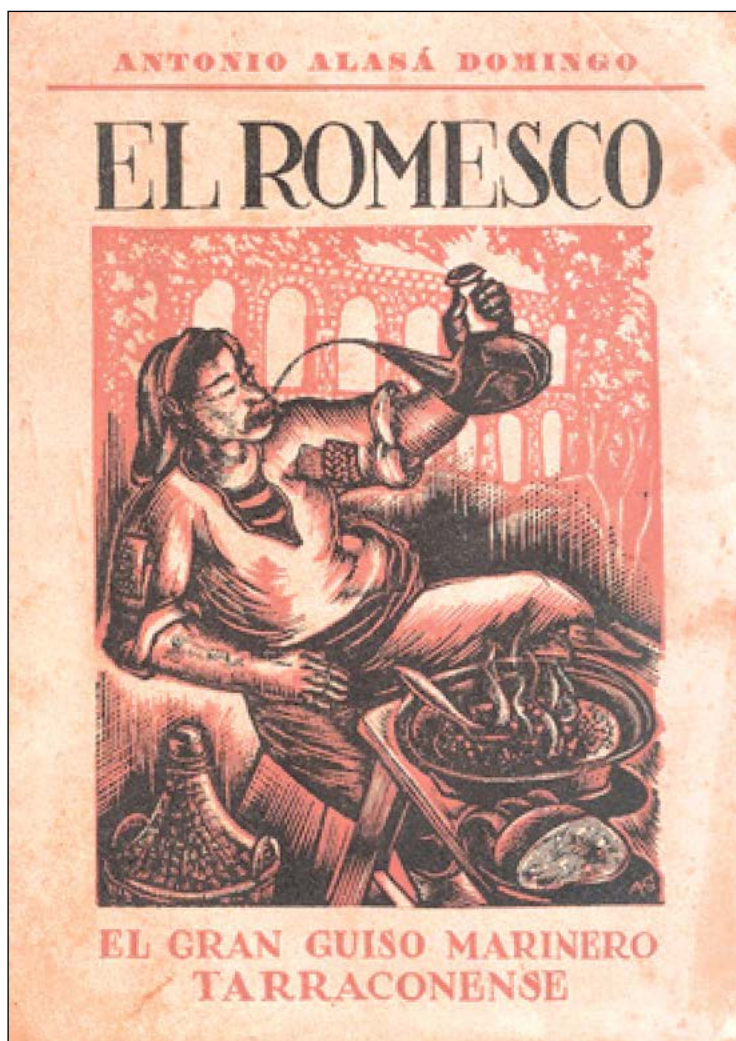
“Xiloforum” i una altra, “La Torre de l’Encenall”, a Torredembarra, l’any 1969; aquesta escola, encara que tingués una curta existència, només va durar un any. Va deixar una forta petjada, tal és així que actualment, a més del *Premi Internacional de Gravats Xilogràfic “La Torre de l’Encenall”* que es convoca anualment (aquest any compleix la sisena edició), existeix una associació: l’*“Associació Xilogràfica de Torredembarra”* fundada l’any 2018.

Que el Gelabert fundés l’escola “La Torre de l’Encenall” a Torredembarra possiblement es deu al fet que, a més de ser una població molt propera a Altafulla, uns tres km, la visitava sovint perquè de la fusteria torrenca del seu amic Gual (que va esdevenir també un excel·lent xilògraf) obtenia les fustes i la seva preparació (tallat, polit...) per realitzar la seva obra xilogràfica. Aquesta era només una de les raons perquè tingués contacte amb la gent de Torredembarra, ja que Gelabert, a més de tenir bones amistats en aquesta localitat, es va involucrar en l’aspecte cultural de la població, creant diverses xilografies per il·lustrar l’anunci de molts dels actes que es programaven: xilografies per anunciar la Festa major de Sant Joan Baptista (patró de Baix a Mar), xilografies per il·lustrar el Goig de Sant Joan Baptista, el de Sant Sebastià (patró de Clarà), el de Santa Rosalia (amb alumnes de “la Torre de l’Encenall”), xilografies per a diversos festivals de “El Baül de la Abuelita” que organitzava el CIT de Torredembarra sota la presidència de Manue Creuhet, etc. Moltes d’aquestes xilografies citades, així com algunes matrius, estan guardades a l’Arxiu Municipal de Torredembarra. (Cf. Canyelles, 2013)<sup>2</sup>.

La relació de Gelabert amb el romesco és força estreta. Per una banda, pel que es desprèn dels seus escrits, era un bon gormand i el romesco és un guisat insuperable; per una altra banda, era un bon coneixedor de la cuina tarragonina i tenia escrits llibres de cuina on el romesco era un dels principals protagonistes; fins i tot, un d’ells portava el títol de *Llibre dels romescos*. I finalment, va crear excel·lents xilografies per il·lustrar textos sobre el romesco.

El romesco és un suquet; sembla ser que hi ha pocs dubtes que va néixer a Tarragona i que ha rebut elogis unànimes per part de les totes persones que l’han provat, incloent-t’hi gastrònoms de reconegut prestigi. Algunes d’aquestes lloances són molt abrandades com les que li dedica Antonio Alasá en el seu llibre *El Romesco* de l’any 1951, amb pòrtic de Josep Pla i xilografies d’Antoni Gelabert:

<sup>2</sup> CANYELLES, N. (2013): “La relació d’Antoni Gelabert i Casas amb Torredembarra”. *Recull de Treballs 14* (2013) Centre d’Estudis Sinibald de Mas. Torredembarra.



Xilografia de Gelabert en la portada del llibre *El romesco* d'Antonio Alasá Domingo. Publicaciones del Sindicato de Iniciativa de Tarragona. 1951.

*“Oh lector! Quién no ha saboreado un ‘romesco’ de lubina, o bien de rape, conjuntado con la gustosa rata y la fina araña; regándolo con cualquier vino etiquetado o sin etiquetar, del Campo de Tarragona, bebido en el higiénico y colectivo porrón; acariciado por la yodada brisa, en algun fogón del Serrallo; teniendo como foro las graciosas barcas sardineras, reposando de su ajetreo nocturno y en las candilejas a las bronceadas y bellas marineras remendando las redes; extasidos los ojos, ante el esmalte azul incomparable del cielo tarraconense, no se puede decir en verdad que conoce el mundo y sus placeres...”<sup>3</sup>*

El mateix Gelabert tampoc es queda curt en les alabances com es pot comprovar en una estrofa d’una poesia seva extreta del llibre *Llibre dels Romescos*<sup>4</sup> (veure també les poesies que escriu en un altre dels seus llibres<sup>5</sup> i que mostrem en una annex d’aquest article):

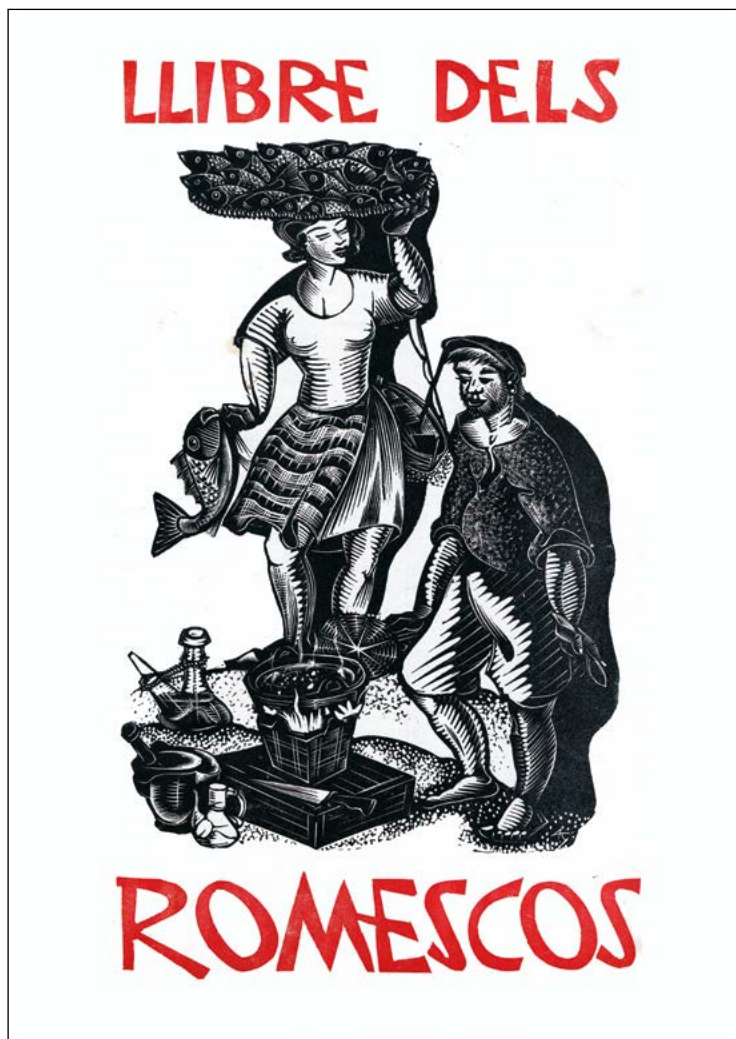
*“Beneït tu, Romesco que a tothora  
Acompanyes olfacte i paladar  
I fas sentir la vida acollidora,  
Espargeixes la por i fas el seny clar  
I ens dones una llei de confiança  
Com tu només ens podries donar,  
Retornes el delit i l’esperança  
I les ganes de viure i d’estimar...”*

Per a Gelabert, el Romesco no és de cap de les maneres una salsa com ho pot ser l’allioli que té la missió d’acompanyar el menjar, sinó que és un suquet, o sigui, un guisat, i, per tant, és una unitat formada per dos elements: el peix i els ingredients i la manera de condimentar-los. Cada un dels components, el peix i el suquet, ha de mantenir la “seva personalitat”, el seu gust i, quan aquests s’uneixen, sorgeix el romesco. Per això, segons Gelabert un bon romesco costa tant d’aconseguir perquè s’hi ha de notar aquesta diversitat de gustos.

<sup>3</sup> ALASÁ, A. (1951): *El Romesco. El gran guiso marinero tarraconense*. Publicaciones del Sindicato de Iniciativas de Tarragona.

<sup>4</sup> GELABERT. *Llibre dels romescos*. Pàg. 30.

<sup>5</sup> GELABERT, A. (2011) *La cuina viva*. Contratala Col·lecció. Associació Catalana d’Exlibristes.



Xilografia de Gelabert per a la portada del seu llibre.

És veritat que no existeix una única fórmula per aconseguir un bon romesco i que cada “ranxero” li posa el seu toc personal que no explica mai o que a poques persones ho comunica. Ara bé, el que condiciona el gust d’un bon romesco, a més de la fórmula, el foc i el carbó, és sobretot el tipus de peix que es tria per cuinar i no només per la seva frescor, millor si és recent pescat, sinó per la seva qualitat. Així, no és el mateix elaborar un romesco utilitzant com a base unes sardines, que un lluç, que un rap o que un pop, posem per cas.

És per això, que Gelabert considera que, a vegades, cal servir-se d’una variant substancial del romesco i, per aquest motiu, els suquets resultants tenen nom propi, per adequar-lo al peix que s’empra. D’aquesta manera, seguint Gelabert, tenim un “*all i pebre*”, un suquet per cuinar amb peix de bastina; un “*all cremat*”, recomanat per a peixos com el verat i la sardina, i un “*asmarris*”, quan el peix triat és també la sardina, el verat o el seitó, encara que també resulta amb el lluç.

A l’hora d’aconseguir un bon romesco cal tornar a insistir que, a banda de l’experiència i el saber fer del “ranxero”, no existeix una única fórmula ni uns mateixos ingredients i, per tant, ens trobem amb moltes receptes per elaborar-lo.

Com a exemple d’aquesta varietat de maneres de cuinar-lo, donarem, en primer lloc, les receptes que proporciona un dels nostres llibres culinaris més preuats: *Ranxets*<sup>6</sup>. Les receptes de *Ranxets* estan basades sobretot en la saviesa dels ranxers i les cuineres de Baix a Mar que es varen entrevistar per tal de recopilar-les i publicar-les i, per tant, des del meu punt de vista, són excel·lents.

A la primera edició del llibre *Ranxets*, de 1985, la recepta que dona és de forma resumida, la següent:

*ROMESCO. Ingredients:*

- 1 pebrot de romesco
- 1 cabeça d’alls escalivats
- 4 alls crus
- 50 gr. d’ametlles torrades
- ½ kg. de peix de bastina o bot

---

<sup>6</sup>D.A. (1985) *Ranxets. La cuina a Torredembarra*. Centre d’Estudis Sinibald de Mas. Torredembarra.



Xilografia d'Antoni Gelabert al llibre *Llibre dels romescos*. Pàg. 20.



Xilografia d'Antoni Gelabert al llibre *La cuina viva*. Pàg. 30.



Xilografia d'Antoni Gelabert al llibre *Llibre dels romescos*. Pàg. 23.



- *½ kg. de patates*
- *Un grapat de fesols bullits*

Procediment:

S'escalden el pebrots i junt amb els alls, tant els crus com els escalivats, i les ametlles es posen al morter i es fa una picada deixant-ho amb una mica d'aigua.

Quan l'oli posat a una cassola estigui ben calent s'hi tira la picada amb precaució, una mica més d'aigua i sal i es deixa que arranqui el bull. Seguidament s'afegeixen les patates tallades a trossos, el peix net i salat (si és de bastina cal escaldar-lo primer) i els fesols. Es deixa fins que les patates siguin cuites.

A l'edició de *Ranxets* de l'any 1990<sup>7</sup>, apareix una altra recepta amb els següents ingredients:

- *1 pebrot de romesco fregit*
- *1 llesqueta de pa fregida*
- *4 grans d'all crus*
- *1 dotzena d'ametlles torrades*
- *1 cullerada de farina (que es tira amb l'oli abans de d'incorporar la picada, procurant que no es cremi).*

I a l'edició de l'any 2018<sup>9</sup>, encara s'ofereix un l'altre romesco amb els ingredients que segueixen:

- *Una cabeça d'all crus*
- *Un grapat d'ametlles torrades*
- *Un pebrot de romesco, escaldat*
- *Una molla de pa xopa d'aigua i ben escorreguda*
- *Una tassetta de cafè plena de conyac (es tira quan l'oli esta roent tenint molta cura i fer servir una tapadora per evitar esquitxos).*
- *Un grapat d'ametlles torrades*

<sup>7</sup>D.A. (1990): *Ranxets. La cuina a Torredembarra*. Centre d'Estudis Sinibald de Mas. Torredembarra. Edicions El Mèdol. Tarragona.

<sup>8</sup>D.A. (2018): *Ranxets. La cuina a Torredembarra*. Centre d'Estudis Sinibald de Mas. Torredembarra.



Xilografia d'Antoni Gelabert al llibre *Llibre dels romescos*. Pàg. 29.



Xilografia d'Antoni Gelabert al llibre *Llibre dels romescos*. Pàg. 38.



Xilografia d'Antoni Gelabert al llibre *La cuina viva*. Pàg.12.

I, per acabar de justificar i completar encara més la gran varietat de receptes que existeixen,—i això que no sortim d'un marc geogràfic ben petit: Torredembarra o potser encara més petit, Baix a Mar—, proporcionarem algunes receptes més, que trobo força interessants.

**Ingredients segons Joan Morros**, amb títol de mestre romescaire. La recepta la va aprendre del seu pare, que també tenia el títol de “mestre romescaire”.

- *Uns 100 gr. d'ametlles torrades (ell preferia no utilitzar avellanes)*
- *3 nyores prèviament escaldades però amb pell i tot.*
- *Pa mullat amb vi negre*
- *2 alls crus*
- *3 o 4 alls escalivats*
- *Un dels secrets, segons ell, perquè surti un bon romesco: l'oli ha d'estar roent, molt roent a l'hora de abocar la picada, altrament l'oli no s'integra a la picada.*

**Ingredients segons Neus Figuerola**, excel·lent cuinera de ... anys i es basa en una recepta que ja feia la seva mare.

- *Pebrot llarg de romesco (La Neus el prefereix a la nyora i em comenta que antigament es feia servir més el pebrot de fer romesco ja que no en corrien de nyores per les cases)*
- *5 ametlles torrades per cada persona*
- *1 gra d'all cru per cada comensal (perquè no es notès tant el gust d'all, l'obria per la meitat i treia el grill)*
- *Una o dues molles de pa (treta la crosta) sucades amb vi negre. Em comenta que hi havia persones que el sucaven amb vinagre.*
- *De vegades, feia servir també una mica de pebrot escaldat*

**Ingredients segons Maria Pujol** (Fanalera) de 88 anys, la recepta la va aprendre del seu pare que era considerat també una excel·lent "ranxero”.

- *Alls escalivats*
- *Ametlles*
- *Molla de pa sense crosta xopa amb vi blanc, però em recorda que abans els pescadors a la barca portaven només vi negre (si el romesco s'ha de menjar cru en lloc de vi s'hi posa vinagre)*
- *Nyores en remull i rascada la polpa*
- *Tomaqueta escalivada*



#### BASES DEL CONCURSO

- 1.- Las inscripciones para tomar parte en el concurso, deberán hacerse en el Bar - Restaurante Torremar de la playa, antes de las 12 horas del día 1 de Septiembre.
- 2.- Los concursantes deberán presentarse en el mencionado bar a las 6 de la tarde del día 2 de Septiembre para iniciar el concurso a las 6:30.
- 3.- Se concederá un tiempo máximo de dos horas para la confección del guiso.
- 4.- El Jurado proporcionará a los concursantes el pescado, aceite, cazuela, fogón y combustible necesario. Todo lo demás deberá aportarlo el propio concursante.
- 5.- Todo concursante podrá tener la cooperación de un solo ayudante.
- 6.- Con el fin de que el fallo sea secreto, cada cazuela irá debidamente numerada y el Jurado no podrá conocer el nombre de los concursantes hasta emitir el fallo.
- 7.- El fallo del Jurado se hará público seguidamente de terminado el concurso y será inapelable.
- 8.- El ganador del concurso será investido «Mestre Romescaire» imponiéndosele la medalla que acredite dicho carácter y cuyo acto tendrá lugar a las 11 de la noche en el Bar Torremar, siendo obsequiados todos los concursantes con un vino de honor.

A dalt, esquerra: Cisco Bairaguet, pescador de Baix a Mar, al concurs de Tarragona. Foto Vallvé, extreta del llibre *Tarragona. La imatge i el temps*. Pàg. 391.

A dalt, dreta: portada del 1r Concurs de romescaires de Torredembarra, il·lustrat per Antoni Gelabert.

A baix: bases del concurs.

Per finalitzar transcrivim els ingredients que segons Antoni Gelabert<sup>9</sup> ha de contenir un bon romesco:

*Ingredients per a 4 persones:*

- *¼ de litre d'oli d'oliva arbequina*
- *14 a 20 ametlles torrades*
- *4 a 6 pebrots de romesco, una vegada remullats durant un parell d'hores es treu la polpa*
- *4 a 6 alls de mida mitjana torrats a les brases*
- *Una llesca de pa fregida*
- *Espècies*
- *Vi (per exemple del Priorat o el conyac)*
- *Licor (conyac)*
- *Aigua, millor de l'obtinguda en bullir un grapat de crancs*
- *Bitxo*

Per donar a conèixer aquest plat tan mariner i tan tarragoní, sota el patrocini del Sindicat d'Iniciativa de Tarragona, el 3 de juny de 1951 es va celebrar, al barri del Serrallo, un primer concurs de “Mestres romescaires” al qual participaren 29 “romescaires” (provinents de Tarragona, de Cambrils, de Torredembarra, de Salou i de Vilaseca), entre ells, com mostra la fotografia, un pescador de Baix a Mar. L'anècdota està, com ens conten, Olivé, Piqué i Ricomà, 1990<sup>10</sup>, que el concurs el va guanyar una de les dues úniques dones que s'hi presentaren, la Carme Brull.

El concurs de mestres romescaires de Tarragona degué tenir tanta acceptació que la iniciativa va tenir continuïtat en anys posteriors i, com no, hi varen seguir participant torrencs com ho testimonien els dos títols de mestres romescaires concedits a Baldomero Morros amb motiu de la Primera Olimpíada Romescaire que es va celebrar a Tarragona el 27 de setembre de 1960 (veure annex) i a Joan Morros en la “Diada del Romesco” celebrada el 20 d'agost de 1967 al Serrallo de Tarragona (veure annex).

A Torredembarra, 5 anys després que se celebrés a Tarragona, concretament el 2 de setembre de 1956, es va organitzar el primer concurs de romescaires i Antoni Gelabert va ser l'encarregat de confeccionar un díptic publicitari de

<sup>9</sup> GELABERT, *Llibre dels romescos*. Pàg.19.

<sup>10</sup> OLIVÉ, E.; PIQUÉ, J.; RICOMÀ, X. (1990). *Tarragona. La imatge i el temps*. Ajuntament de Tarragona.



### CONSELL



**S**i sents el cor que a descompàs camina  
i el cap feixuc de sempre cavilar  
i veus el món velat per la boirina,  
ai las! perdut en un incert demà  
i no et diu res la platja assolellada  
i sents esgarrifances a la pell  
i no espargeix el grop la llevantada,  
no frisis més, segueix el meu consell;  
cerca el recer, l'acollidora anella  
dels mariners a l'ombra del tendal:  
t'espera al mig la inèdita ribella  
i ja pots dir que t'ha passat el mal.

### ROMESCO

Beneït tu, Romesco que a tothora  
acompanyes olfacte i paladar  
i fas sentir la vida acollidora,  
espargeixes la por i fas el seny clar  
i ens dones una llei de confiança  
com tu només ens podries donar,  
retornes el delit i l'esperança  
i les ganes de viure i d'estimar . . . .

Ai, el peix olorós! . . . sents el misteri  
de les algues del fons i el mar salat  
i el secret del cuiner, que és l'encanteri  
que acompanya, baixet, el seu guisat.

Clivilló o garneu, popet que neda  
en el mar olorós del bon suquet  
i el picant que ara fuig i que ara es queda,  
i l'allunyes del tot amb un tragué!  
Menjar que no té engany ni té mentida,  
delit dels ulls, ai ribella d'encant!  
pesca-hi, si pots, la molla amorosida  
d'un troç de rap o bé d'un gadegant . . . .

. . . Després, ai, pren l'arjau, mena la dansa,  
que aquesta nit d'avui no et faci por;  
amb el cel tan serè i la mar bonança  
fes correr el vi, i enceta una cançó.

A G.





l'esdeveniment. Al díptic que reproduïm s'especifiquen les bases que regiran el concurs complementades amb dues poesies del mateix Gelabert.

Finalitzat el concurs que, segons creu recordar el Joan Morros, el va guanyar el seu pare, Baldomero Morros, es va fer un discurs que, per l'estil en què està escrit, devia estar redactat per Antoni Gelabert (veure annex).

Per finalitzar aquest petit article vull dir que ha de quedar clar que, malgrat diferents "ranxeros" tinguin els mateixos ingredients i el mateix foc, carbó i cassola, no sortiran igual de bons els romescos que elaborin, de la mateixa manera que diferents artistes davant d'un mateix model i mateixos estris i materials per pintar aconseguiran produir una bona obra i menys una obra d'art, i és que per la elaboració d'un bon romesco, cal ser un artista experimentat.

Desitgem que l'art de cuinar un bon romesco, l'art de la xilografia i l'admiració per les xilografies d'Antoni Gelabert perdurin per molts i molts anys.

## ANNEX I. RECEPTA

### COMO PREPARAR UN EXCELENTE «ROMESCO»

(5 raciones)

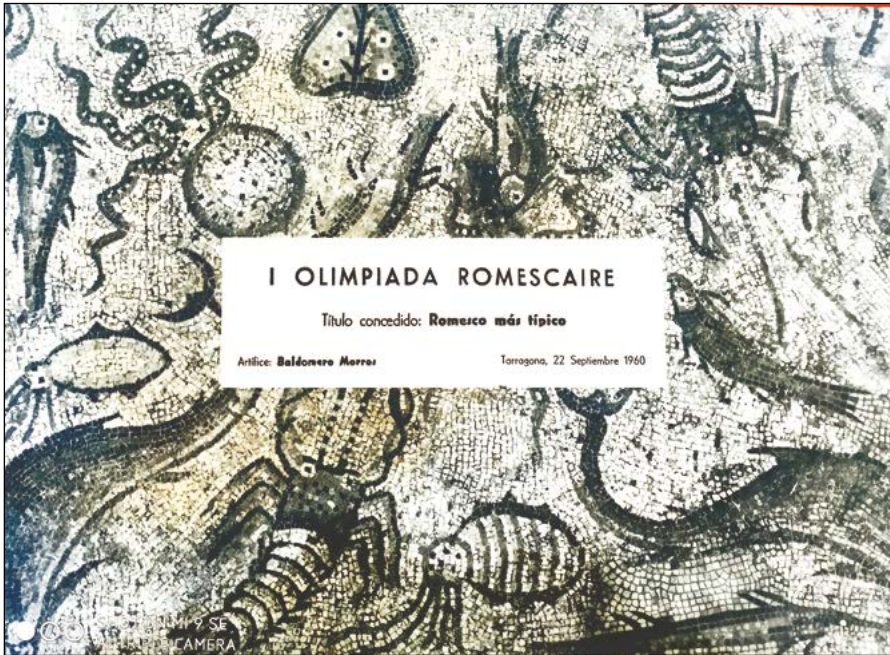


Es cuestión muy machacona guisar un excelente «ROMESCO», por lo que es esencial disponer de un buen mortero y de su correspondiente mano morena.

Primeramente, pongamos al fuego, una cazuela, a ser posible de hierro, con un cuarto de litro de aceite refinado y friamos ligeramente un pimiento de «romesco» seco y sin semillas ni rabo, y una rebanada de pan blanco. Pongamos en el mortero un poco de sal,

3 granos de ajo, y 10 ó 12 avellanas o almendras tostadas, machaquemos hasta que quede todo convertido en una pasta homogénea, a la que añadiremos el pimiento ligeramente frito; volvamos a machacar, hasta que la rebanada de pan esté frita, en cuyo caso, la meteremos en el mortero; retiraremos la cazuela del fuego, y con la «manita» del mortero dale que dale, hasta que la pasta esté bien fina. Entonces es llegada la hora de añadirle el «secreto» personal de cada cocinero. Y una vez realizado pongamos de nuevo la cazuela al fuego y cuando el aceite esté bien humeante, vertemos el contenido del mortero, tapando la cazuela por espacio de medio minuto. Se añade dos cucharones de agua caliente en la que se hayan cocido unos cangrejos de mar, se introduce el pescado (750 gramos) y se cuece durante unos 10 ó 15 minutos (este tiempo dependerá de la clase del pescado) y a chuparse los dedos con perdón sea dicho.

## ANNEX 2. TÍTOLS DE ROMESCAIRE



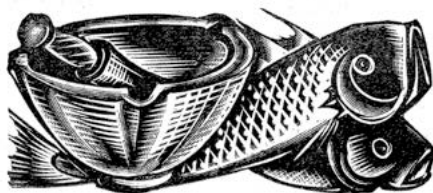
### ANNEX 3. DISCURS DEL PRIMER CONCURS DE ROMESCAIRES A TORREDEMBARRA

«En virtut de la demostració de mèrit que tan brillantment han acreditat tots els participants d'aquest Primer Concurs de Romescaires i complint el veredict del Jurat, després de la pública proclamació del que ha sobressortit entre tots, ens cal ara investir-lo Mestre Romescaire de Torredembarra, fins a la celebració d'un altre Concurs.

»Amb aquest acte volem fer present al guanyador, als meritoris participants i als amics que ens acompanyen, que hem contret el deure de vetllar per la puresa i l'autenticitat d'aquest gran guisat tarragoní que hem heretat dels nostres pares, sense admetre-hi res que pugui malmenar-lo o desvirtuar-ne l'esperit. Perquè ara, en l'acte que celebrem i amb la solemne proclamació i investidura del Mestre Romescaire, rendim un homenatge a aquesta meravellosa terra tarragonina, a les virtuts dels seus fills, a les tradicions i els costums que hem heretat dels qui ens precediren.

»No és l'art de la cuina i el fet de menjar un seguit d'actes simplement materials en els quals pot i deu haver tanta espiritualitat, tant amor, tanta tradició i tanta història, com en qualsevol altre; per això dir Romeesco és com parlar de Tarragona, és evocar el seu mar, el cel i les vinyes i els conreus, les seves pedres d'or i sobretot els seus homes, pescadors del Serrallo, de Torredembarra o de Cambrils tallats en la duresa del camp i en la noblesa de la terra.

»Que per molts anys tots ens poguem aplegar al voltant d'una taula com aquesta i que Déu ens ajudi, servant l'arjau de la barca de la nostra vida...»



## ANNEX 4. POESIES ELOGIANT EL ROMESCO

**AL ROMESCO**

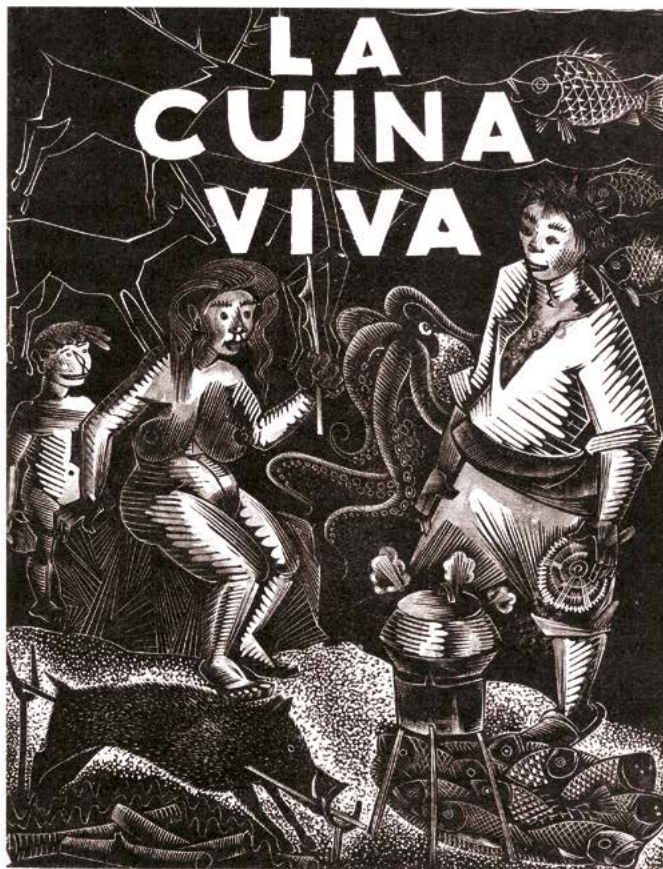
Beneït tu romesco que a tothora  
acompanyes olfacte i paladar  
*i fas sentir la vida acollidora*  
espargeixes la por i fas el seny clar  
i ens dones una llei de confiança  
com tu només ens pots donar  
retornes el delit i l'esperança  
i les ganes de viure i estimar...

Ai, el peix olorós! sens el misteri  
de les algues del fons del mar salat  
i el secret del cuiner que és l'encanteri  
que acompanya, baixet el meu guisat  
clivello o garneu, popet que nada  
en el mar olorós del bon suquet  
i el picant que ara fuig i ara es queda  
i l'allunya de tot fent un traguet!  
Menjar que no té engany ni té mentida  
delit dels ulls! ai ribella d'encant,  
pesca-hi si pots la molla amorosa  
d'un tros de raó o bé d'un agregant...  
Després, au, prem l'arjau, mena la dansa  
que aquesta nit d'avui no et faci por  
amb el cel tan serè i la mar bonança  
fes córrer el vi i encet la cançó!

**DESPRÉS D'UN ROMESCO**

Si sens el cor que a descompas camina  
i el cap feixuc de sempre cavil·lar  
i veus el món velat per la boirina  
ai las!, perdut en un incert demà  
i no et diu res la platja assolellada  
i sents esgarriances a la pell  
i no espargeix el grop la llevantada.  
No frisis més, segueix el meu consell:  
cerca el raser, l'acollidora anella  
dels mariners a l'ombra del tendal,  
t'espera al mig la inèdita ribella  
i ja pots dir que t'ha passat el mal!

*Antoni Gelabert*



ANTONI GELABERT I CASAS

Portada amb xilografia de Gelabert del llibre: *La cuina Viva*. Contratalla Col·lecció. Associació Catalana d'Exibristes. 2011.