

AHIR... ABANS-D'AHIR

És per tots conegut... que abans-d'ahir, les olors desagradables eren constants, els tenien assimilats (per força) havien d'amagar-los, disfressar-los i ignorar-los

"Les neveres" de llavors eren:

Les fresquetes (llocs que de manera natural, emanaven humitats i frescor)

Els cellers (quartets interiors a planta baixa o soterrani, on es mantenien temperatures constants, tant a l'hivern com a l'estiu)

Així era el rebost, del dia a dia.

Les verdures i carns fresques; per aguantar més de tres dies, havien d'elaborar-se en conserves, tupina d'oli, assecar-ho amb pebre i sal... enginyar la manera de conservar-ho.

Així i tot, sovintegen els cops que no ho controlaven i havien de consumir-ho per no llençar- ho.

Són temps de supervivència, no es podia malmetre res; per aprofitar al màxim, es condimentava i macerava amb herbes i espècies, amagant el gust i disfessant l'olor.

AHIR.... dècada dels seixanta, a la meva infantesa, les olors eren molt importants.

Cada poble, tenia la seva olor; segons els cultius i els tipus d'animals.

En l'àmbit de poble, cada casa tenia la seva olor; els carrers, les entrades i els baixos de les cases, eren de terra.

Pràcticament, cada dia, les dones feien cua a les fonts del poble; escartxinaven i escombraven el seu tros de carrer i la seva entrada, es respirava olor de terra mullada, sensació de frescor agradable.

Les botigues feien bones olors, segons et movies:

De caramels i xiclets,de pernil salat,

de fruites i verdures,

de desinfectants,

d'estanc de tabac,

de pa acabat de fer.

A la barberia..., de " Floyd"

Al bar, de patates fregides,

d'olives farcides,... també de tabac.

La cooperativa,(segons l'època) Primavera.... adobs, (guano).

Estiu... sega i batre.

Tardor... verema, vi.

Hivern.... olives, oli.

A l'hivern, temps de matança del porc,

moltes cases criaven un o dos porcs;

El mes de febrer, era una festa per a molts (particularment per a mi desagradable).

En Josep (Moya), era el "matarife" i cada dia, perpetrava la matança a una casa diferent; durant 30 O 40 dies, pels carrers corria la sang, el poble s'impregnava de "ferum" de mondongo.

Durant l'any, em molestava també, quan mataven una gallina o pollastre i després de desplomar-lo, el socarrimaven, impregnant tota la casa.

La cuina del xup-xup, de cassoles, estofats, rebosteria, era reconfortant.

L'olor de les orelletes, abans de la festa major, era preludi engrescador d'esdeveniments de tota mena.

Durant l'any, les olors, es barrejaven en sensacions, segons els moments i els canvis de temps, també desprenien emocions.

Opinió molt personal; les olors d'ahir, varen marcar una època o un temps passat.

Avui tenim cultura l'olfacte, de gust, de vista, d'oïda,... és un altre moment.

Tenir perceptius els cinc sentits corporals, és i era mostra de bona salut, però cal diferènciar:

-Abans-d'ahir... Supervivència!!!

-Ahir i avui... Luxe!!!!!!

Tenim la sort, d'estar, en el nostre petit (gran) país, on podem triar i delectar-nos amb:

Àpats.... gust.

Fragàncies... olors.

Llibres i espectacles.... vista.

Sensacions corporals... tacte.

Musicals.... oïda.

Depèn de nosaltres, saber valorar i gaudir-ne.

Jaume Cases

(14/09/2024)