

# Somnis i paraules confinats

*L'enyorança de cafès, bars, restaurants, persones i el soroll de les culleretes.*



No m'aturo, però sí les meves paraules. Fa més de trenta dies que vaig començar el confinament, però no va ser fins ahir que el meu cap, el meu bolígraf i la meva mà van deixar fluir les paraules, aquelles paraules que no llegirà ningú. Ni jo mateixa ho tornaré a fer.

"Les paraules curen", diu la psicòloga **Salomé Cosculluela**, qui ho té com a lema a la seva pàgina web. Una mateixa idea que **Julia Cameron** defensa com a tècnica d'activació de la creativitat al llibre *'El camí de l'artista'*. I com elles, moltes de les persones que escriuen també ho fan relatant experiències, pensaments i sentiments personals. Vivències que s'escriuen per seguir vivint. Unes ho publiquen i d'altres no, però és un escriure per deixar anar.

*'Nulla dia sine linea'* deia el professor **Miquel Altarriba** a tots els seus alumnes. **Altarriba** va ser redactor publicitari i durant molts anys també va ser el director dels estudis en publicitat i relacions públiques de la Facultat de Comunicació Blanquerna. Això mateix és el que practico des de fa molts anys, uns dies amb paraules que poden ser llegides i d'altres en paraules que no llegirà ningú, el simple plaer d'escriure. Però això es va acabar amb el confinament. He escrit, evidentment, per seguir connectada amb els meus i amb la meva professió, però fins ahir ni una paraula per no ser llegida. Les meves paraules també van quedar confinades. Fins ara he estat incapaç d'escriure com a mera alliberació o en format article. Aquestes són les primeres paraules desconfinades. Per sort, a Gastrotalkers, la **Ruth Troyano**, la meva amiga i companya de projecte, ha estat capaç d'agafar les regnes de l'escriptura i regalar-nos les seves paraules a les

cròniques de superVivència.

És 13 d'abril, dilluns de Pasqua i el dia que els catalans ens mengem la mona. Una tradició que pot arribar a suposar entre el 20% i el 30% de la facturació anual d'un forn de pa o pastisseria segons explicava **Elies Miró**, president del **Gremi de Pastisseria de Barcelona**, en declaracions a TV3 i també a Catalunya Ràdio fa un parell de dies. Una tradició i un sector que se les han vist magres per seguir fent que la Setmana Santa segueixi tenint aquest gust dolç que tant ens agrada. I és que un dinar de dilluns de Pasqua sense mona té un cert regust amarg.



*Sara, un mona de Pasqua de la Pastisseria SN de Sant Pere de Ribes. Foto: Núria Escalona.*

He vist com tot un sector donava tot el que podia per fer enviaments a domicili en un intent de què cap infant es quedés sense poder rebre la mona del seu padrí (o padrina). Perquè tradicionalment la mona la regala el padrí, però pensar que a ple segle XXI les padrines no podem regalar la mona als nostres fillols és molt retrograd. El meu fillol ho té claríssim, jo li faig la mona i ho faig des d'aquells moments en què amb prou feina rosegava una galeta sencera. Aleshores vaig trobar la manera que el nadó pogués gaudir del dia de la mona amb les galetes de les bessones **Carlota i Elena Rodès**, fundadores de **Carlota's**.

Trobo a faltar el soroll de culleretes de cafè i la remor de fons d'aquells dies en què era assídua a cafeteries, bars i restaurants. És de ben segur que aquest és el moment que més temps he passat sense trepitjar un restaurant en els últims anys. I ja em perdonaran, però estic tipa de servir-me el cafè, cuinar-me, parar taula i obrir-me el vi. Ni fent cafè, ni cuinant, ni parant taula, ni obrint el vi tinc tanta traça com els professionals que s'hi dediquen. Tinc cafè, cuina, taula i vi a casa, però no és el mateix. A casa no acaba de tenir el gust que a mi m'agrada.



---

Estic conciliant el meu pacte amb les paraules fluides. Observo la quantitat d'activitats que tot el sector de l'hostaleria, la gastronomia i l'alimentació estan oferint: els cuiners ensenyen a fer les seves receptes, els forners ens ensenyen a fer massa mare per fer pa, el sector del vi ens proposa tastos virtuals, els agricultors ens porten la fruita i la verdura a casa i podríem seguir perquè les iniciatives no s'acaben. Està sent un sector enginyós. Un sector valent i agraït que malgrat saber que els seus negocis poden no tornar a obrir portes -i això malauradament passarà- segueix volent estar amb nosaltres i no tira la tovallola.

L'altre dia llegia un tweet amb el qual em vaig sentir molt identificada. El podeu llegir vosaltres mateixos:

En homenaje a los camareros de España me acabo de pedir a mí misma un café con la leche templada, y me la he servido como me ha salido de los cojones.  
¡¡Camareros, os echamos de menos!!

? melani (@melarefanfinfl4) April 6, 2020

15 dies van ser suportables. 30 dies han costat. Més, ho desconec. Només sé que acumulo creus al calendari esperant el dia de poder dibuixar un cercle i no m'agradaria que pel camí se m'acabés la tinta.

Somio en el moment de demanar una truita sense pa i un cafè americà a la **Maria**. Somio en el moment de saludar en **Valentí** pel visor de la porta que separa la sala de la cuina. Somio en el moment de passar per davant la botiga de vins, cap al tard, i que el propietari m'ensenyi les noves incorporacions. Somio en entrar al restaurant i que la **Mariona** em digui que avui han fet *pannacotta* i que me n'ha guardat una perquè sabia que hi aniria a dinar.

Somio en tots aquests moments i les persones que els fan possibles perquè mentre la truita i el cafè arriben, escric. Perquè mentre la cuina està en marxa, cuino idees. Perquè mentre camino cap a casa havent comprat una ampolla de vi, camino endreçant idees. Perquè quan la *pannacotta* arriba a taula sé que és el moment exacte de treure el paper i el bolígraf per escriure quatre ratlles.

Somio en aquests moments i en aquestes persones perquè mentre fan cafè, cuinen, venen o serveixen, les meves paraules flueixen i dansen al ritme d'aquell soroll que tant enyoro. Us penso i tinc ganes que hi tornem.