

## Las paellas de Enric

### GRUPO LA GUARDERÍA-ZONA DEL BESÒS

Enric, siempre has sido un buen cocinero, de aquellos que tienen el plato pensado y preparado con tiempo, de los que imaginan el gusto y las texturas para poder ir haciéndolo poco a poco y que el resultado sea delicioso. Y de todos los platos, como no podía ser de otra manera, ¡la paella!

Cuando nos iniciamos contigo en el movimiento ACO, nos juntaste a todos y a todas: unos éramos ingredientes frescos, porque no veníamos de ningún movimiento en concreto, otros éramos ingredientes liofilizados, ya que habíamos pasado por otros movimientos y no sabíamos muy bien qué hacer. Pero con un buen sofrito de base -las experiencias vividas- y con los ingredientes imprescindibles como el arroz y el agua, pudiste empezar a cocinar nuestra gran paella, nuestra gran familia de ACO. Y más tarde llegaron las especias. Pequeñas pero sabrosas, dieron color y sabor, a veces un poco picante, pero es como a ti te gustaba. Esas especias, nuestros hijos e hijas han formado parte de nuestra paella, de esta gran familia como tú nos decías y nos lo hacías sentir.

Te pusiste el delantal y con todos los utensilios de cocina preparados sólo quedaba acercarte a los fogones y empezar a remover: el cuaderno de viaje, las revisiones de vida, las misas familiares, los estudios de evangelio... y sobre todo la paciencia. Pero nunca solo, siempre a tu alrededor se iban acercando los que querían ayudarte, los que querían probar un poco para dar su opinión, los que se cuidaban de que el fuego tirase bien, los que olían... con la bota de vino o la cervecita en la mano.

Siempre te ha gustado cocinar a fuego lento, haciendo chup-chup. A los ingredientes liofilizados nos iba bien ese ritmo, así podíamos ir recobrando cuerpo poco a poco.

El calor y el aroma del grupo se hacían pegadizos y quizá se añadían nuevos ingredientes a última hora. El puntito de sal no faltaba nunca gracias a los evangelios y al buen humor, que siempre nos ha acompañado y de que tanto hemos disfrutado.

Para condimentar el plato añadías cosas imprescindibles, como los testimonios de nuestros hijos e hijas, que han tenido y tienen la suerte de crecer rodeados de un estilo de vida diferente.

La preparación previa para poder hacer una gran paella era muy pesada. Tú siempre has sido muy meticuloso y preciso: encontrar los quemadores a punto,

revisar las bombonas de butano, el tamaño de la paellera... Allí donde has cocinado te ha gustado siempre ser previsor y controlar hasta el último detalle.

Cuando por fin has terminado el gran trabajo de cocinero, todos y todas hemos podido disfrutar de tu sabrosa comida. La bota de vino siempre llena circulaba de mano en mano.

Todavía ensalivo...

Qué gran fiesta, Enric.

Cuantos más seamos en la mesa, mejor y ¡buen provecho!