

Les paelles de l'Enric

GRUP LA GUARDERIA-ZONA DEL BESÒS

Enric, sempre has estat un bon cuiner, d'aquells que tenen el plat pensat i preparat amb temps, dels que imaginem el gust i les textures per poder anar fent a poc a poc i el resultat sigui deliciós. I de tots els plats, com no podia ser d'altra manera, la paella!

Quan ens vam iniciar amb tu en el moviment ACO, ens vas aplegar a tots i totes: uns érem ingredients frescos, perquè no veníem de cap moviment en concret; altres érem ingredients liofilitzats, ja que havíem passat per altres moviments i no sabíem ben bé què fer. Però amb un bon sofregit de base –les experiències viscudes– i amb els ingredients imprescindibles com l'arròs i l'aigua, vas poder començar a cuinar la nostra gran paella, la nostra gran família d'ACO. I més tard van arribar les espècies. Petites però gustoses, van donar color i sabor, a vegades una mica picant, però és com a tu t'agradava. Aquestes espècies, els nostres fills i filles han format part de la nostra paella, d'aquesta gran família com tu ens deies i ens ho feies sentir.

Et vas posar el davantal i amb tots els estris de cuina preparats només quedava acostar-te als fogons i començar a remenar: el quadern de ruta, les revisions de vida, les misses familiars, els estudis d'evangeli... i sobretot la paciència. Però mai sol, sempre al teu voltant s'anaven acostant els que volien ajudar-te, els que volien tastar-ne una miqueta per donar el seu parer, els que es cuidaven que el foc tirés bé, els que oloraven... amb la bóta de vi o la cerveseta a la mà.

Sempre t'ha agradat cuinar a foc lent, tot fent xup-xup. Als ingredients liofilitzats ens anava bé aquest ritme, així podíem anar recobrant cos de mica en mica.

L'escalfor i la flaire del grup es feien encomanadissos i potser s'hi afegien nous ingredients a última hora. El puntet de sal no faltava mai gràcies als evangelis i al bon humor, que sempre ens ha acompanyat i de què tant hem gaudit.

Per condimentar el plat hi afegies coses imprescindibles, com els testimonis dels nostres fills i filles, que han tingut i tenen la sort de créixer envoltats d'un estil de vida diferent.

La preparació prèvia per poder fer una gran paella era molt feixuga. Tu sempre has estat molt meticulós i precís: trobar els cremadors a punt, revisar les bombones de butà, la mida de la paella... Allà on has cuinat t'ha agradat sempre ser previsor i controlar fins a l'últim detall.

Quan per fi has enllestit la gran feina de cuiner, tots i totes hem pogut gaudir del teu menjar saborós. La bóta de vi sempre plena circulava de mà en mà.

Encara ensalivo...

Quina festassa, Enric.

Com més siguem a taula, millor i bon profit!