

Nadal "diferent".

Molt abans d'arribar al poble ja troben neu per tot arreu, però les màquines fan una bona feina i mantenen les carreteres tan netes que ningú diria que hi ha nevat a sobre.

De tota manera el pare posa les cadenes al cotxe en el moment d'enfilars l'estret camí que els durà fins a casa de l'àvia. Just abans d'arribar-hi hi ha una petita església romànica i tots xisclen contents quan veuen el campanar, que s'alça majestuosos en el silenci de la nit pirinenca tot anunciant el començament de les cases del poble.

Després d'una mica de tràfec per arribar amb el cotxe fins a l'era i tancar-lo a l'antic graner tots agraeixen el foc a terra de casa de l'àvia i el senzill, però apetitós, sopar que aquesta els ha preparat.

Havent sopat, el pare proposa un joc: una pluja d'idees per tal d'organitzar activitats per les festes. La mare vol recordar la seva infància i ensenyar-los a tots a patinar sobre gel en la bassa que hi ha prop de la casa. En Mateu, el germà petit de la Clara, només pensa a fer ninots i batalles amb la neu. El pare vol fer excursions, sortides a les pistes d'esquí i vol aprendre a munyir vaques. I la Clara... no diu res, no té ganes de fer res. L'àvia li proposa d'aprendre a fer punt de creu i a tocar el vell acordió que era de l'avi. Tots comencen a fer propostes cada cop més enginyoses i estrafolàries, però la nena està com desmenjada i només vol anar a dormir.

Quan els germans són al llit els pares expliquen a l'àvia el perquè de la tristesa de la Clara.

L'endemà a gairebé totes les cases del poble s'hi mata el porc i tots passen un parell de dies molt atrafegats fent botifarres, llonganisses, mandongos i xirella i acabant de

comprar queviures i regals per a les festes.

La Nit de Nadal tot el poble es reuneix al Casal per fer cagar el tronc, sopar tots junts i anar a Missa del Gall.

L'àvia li demana a la Clara si la pot acompanyar a casa i quedar-se amb ella mentre tots són a missa. El fred de la nit no li va gens be per al seu refredat.

Quan arriben a casa les dues s'asseuen a la vora del foc per escalfar-se una mica i l'àvia li diu a la Clara: - Saps, entenc molt bé perquè estàs tan trista; a mi em va passar el mateix quan era més o menys com tu. Vols que t'ho expliqui?



La Clara no respon, però s'asseu als peus de l'àvia i la mira àvidament.

Quan jo era petita les coses no eren ben bé com tu les coneixes ara. La vida de muntanya era molt més difícil: teníem camps de conreu i bestiar i això no pots deixar-ho per anar de vacances, ni de cap de setmana. A les cases no hi havia aigua i calia anar a rentar a la bassa, aquesta on després patinava la teva mare. Per beure anàvem a cercar l'aigua a la font de la plaça. L'estiu era temps d'alimentar els animals en les verdes pastures, recollir el blat, i preparar-nos per a l'hivern. I l'hivern... com t'ho diria? No és només que fos dur; era llaaarg.

Aquí en diuen "llarg com un dia sense pa", però jo el recordo molt més llarg encara. No hi havia cap màquina que tragués la neu, i ni la camioneta dels queviures podia arribar. Els dijous sempre venia el Sr. Manel amb la seva camioneta. Parava enmig de la plaça i tothom anava a comprar per a la setmana. A l'hivern res trencava la monotonia de la neu, ni el Sr. Manel.

Això sí, els nens teníem més temps per jugar. A mi m'encantaven les nines, ja sé que eren de drap i no caminaven, ni ploraven, ni res de tot això que fan ara..., però eren tan boniques! Fins i tot somniava per les nits amb la meva nina i l'acaronava en la foscor com si la lluna la deixés cada nit als peus del meu llit.

Any rere any, la demanava als Reis i, any rere any, em trobava la mateixa decepció l'endemà al matí. Així fins a tres hiverns. L'últim cop que la vaig demanar no volia ni escriure la carta, tan decebuda estava, però el meu pare em va dir: - Molt bé senyoreta, com ja ets gran i no vols jugar podràs començar a ajudar a la mare a rentar roba a la bassa.

Quin esglai! Anar a la bassa a l'hivern volia dir endur-te un bastó per trencar el gel i poder rentar i arribar després a casa amb les mans tan vermelles del fred que podies passar-les per damunt del foc i no cremar-te. Hi vaig anar tres dies, i vaig escriure la carta als Reis. El que no sabia era que la meva mare, veient el meu patiment, havia estat comprant llana, robes, puntes i botons per fer-me ella mateixa la nina que tant desitjava. Li encomanava al Sr. Manel, d'amagat meu, i va passar-se la tardor recollint tot allò que podia necessitar per fer-me la nina més preciosa que havia vist mai.

Fins i tot, un dia que el Sr. Manel







va dur arengades i la gent del poble les hi van comprar totes, li va demanar la caixa de fusta per fer-ne un bressolet.

Però l'hivern va arribar molt d'hora aquell any i no tenia res més que la caixa d'arengades. Va treure les randes que guarnien els prestatges del rebost. Va anar buidant d'un xic de llana de cada matalàs... Se les empescava totes per tal de fer-me feliç el matí de Reis. Va rentar tants cops la caixa per treure-li l'olor d'arengada..., i era tan difícil rentar!

A les nits, quan tots érem a dormir ella es quedava a la cuina cosint en silenci la meva nina.

La nit de Reis s'atansava i encara no la tenia acabada. L'últim dia es va quedar adormida, damunt la taula, envoltada de fils, bocins de llana i farba-lans.

La van despertar els meus xiscles al matí, quan vaig baixar a la sala i em vaig trobar una nina preciosa, amb rínxols daurats i un bressol amb puntes, matalàs, coixí i vànova.

Quan ho va veure ni ella sortia del seu astorament.

Ni jo tampoc en descobrir tots els estris damunt la taula de la cuina. En preguntar-li què era allò no va tenir cor d'enganyar-me i m'ho va explicar tot. Aquell Nadal vaig tenir dues nines, i no et sabria dir quina m'agradava més. Crec que després d'ajudar la mare a acabar de cosir la nina i entendre l'esforç que ella havia fet per mi, m'agradava molt més la casolana, i prova n'és que encara la tinc. T'agradaria veure-la?

La Clara diu que no, gràcies, fa un petó a la seva àvia i se'n va a dormir. No sap si acabar de creure's la història, però quelcom dins d'ella està

c canviant.

Aprèn a fer punt de creu, i s'esmerça tant amb l'acordió que l'àvia li regala perquè se l'endugui a la ciutat i n'acabi d'aprendre.

La nit de Reis li demana a l'àvia que li ensenyi la nina. És en una capsa de fusta, dalt de l'armari, embolcallada amb un llençolet de bressol.

Aquesta nit la Clara s'adorm fortament abraçada a la vella nina de drap i una oració als llavis, sense saber que demà al matí trobarà a la sala la seva nina que camina sola. I sense saber tampoc que sempre s'estimarà més la nina de drap, però mai més perdrà la fe en els Reis.

Anna Gairí Blavi

## Grup Escènic Joventut d'Alpicat



El dia 17 de juny de 2001 es van tornar a reunir el Grup Escènic Joventut d'Alpicat. Una colla de "joves" que, per segon any consecutiu, es retroben per a conservar l'amistat i la il·lusió que els unia en aquells assajos i representacions de fa 51 anys.

Que aquest encant continuï per molts anys i felicitats a tots.





## CORONA DE PATATES (1r plat)

Ingredients: 400 g d'espínacs, 400 g de puré de patata, 150 g de bacon fumat, una mica de nou moscada, 60 g de farina, 60 g de mantega, 2 ous, 300 ml de llet, sal i pebre negre.



Cal engreixar amb mantega un motlle en forma de corona. Picarem els espínacs i els posarem en una paella a mig foc fins que s'evapori l'aigua. Picarem el bacon, el saltarem i l'afegirem als espínacs. Els salpebrarem i hi afegirem un rovell d'ou. L'altre rovell d'ou l'afegirem al puré de patata.

Cal preparar una beixamel amb farina, mantega, llet i nou moscada. La remourem fins que s'espessi, la dividirem en dues parts, una part l'afegirem al puré de patates i l'altra als espínacs. Muntarem les clares d'ou i els barrejarem la meitat amb els espínacs i l'altra amb les patates.

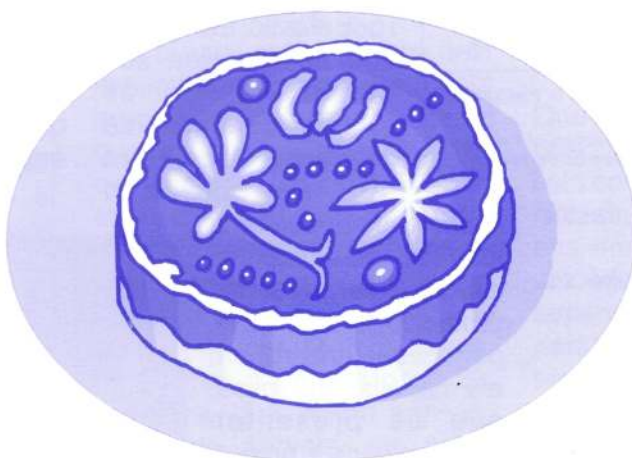
Per acabar distribuïrem una capa de patates en el fons i en les parets del motlle. Afegirem damunt els espínacs i els cobrirem finament amb patates. Fornejarem al bany Maria a 180° durant una hora. Ho deixarem reposar uns minuts, desmoltlarem i servirem.

## BESUC AL FORN (2n plat)

Ingredients: 1 besuc d'1 kg, 200 g de bolets, 1 porro, 1 patata, 1 gra d'all, 4 cullerades d'oli, 25 g de mantega, 1 llimó, 1/2 l de cava, sal, pebre negre i julivert tallat

Cal pelar i picar el porro en juliana fina i fregir-lo amb una mica de sal i oli fins que quedi transparent. Cal afegir-hi el cava i deixar-ho reduir a foc suau, destapant la cassola durant 10 minuts. S'han de pelar les patates, tallar-les en làmines fines i preservar-les amb mantega i all picat fins que escupin tota l'aigua. Salpebrarem i ho retirarem del foc.

Salpebrarem el besuc, li farem 3 talls transversals en el llom i introduïrem tallets de llimó. En la rostidora farem un llit amb els porros i les patates. Cal col·locar damunt el besuc i els xampinyons i ruixar-los a poc a poc amb el brou de cava fins que estigui fet (25 minuts aproximadament).



## PASTÍS DE XOCOLATA (postres)

Ingredients: 3 rovells d'ou, 3 clares d'ou, 120 g de xocolata de cobertura trossejada, 175 g de farina, 1 cullereta de llevat, 120 g de mantega, 120 g de sucre.

Per al farcit: 100 g de coco ratllat, 80 g de sucre, 2 rovells d'ou, 500 ml de llet, 1 cullereta de farina maizena.

Per decorar: 150 g de xocolata, 40 g de mantega, 40 g de nata.

Cal fondre la xocolata al bany Maria i reservar-la. Cal batre la mantega i el sucre fins a formar una crema. Cal incorporar els rovells d'ou i posteriorment incorporar la xocolata fosa i afegir-hi la farina a poc a poc mentre es bat. Muntarem les clares i les afegirem a la barreja. Cal posar-ho en un motlle rodó i coure-ho a 180° durant mitja hora.

Cal bullir la llet i el coco, batre els rovells d'ou, el sucre i la maizena. Afegirem la llet i ho mourem. Calentarem a foc suau i ho deixarem arrefredar. Cal que tallem el bescuit en dos discos. En un posarem al mig la crema de coco.

Fondrem la xocolata, la mantega i es munta, cobrim el pastís i el deixem arrefredar.

Teresa Pané Cabasés



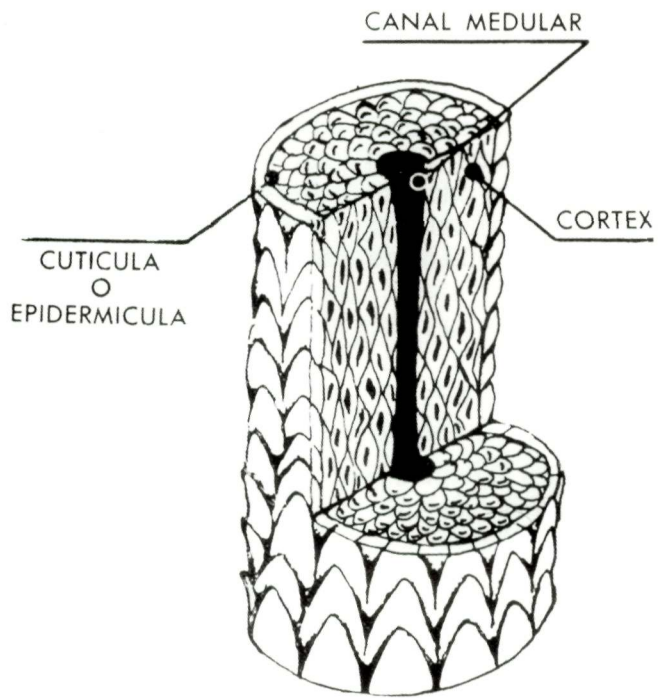


# El cabell

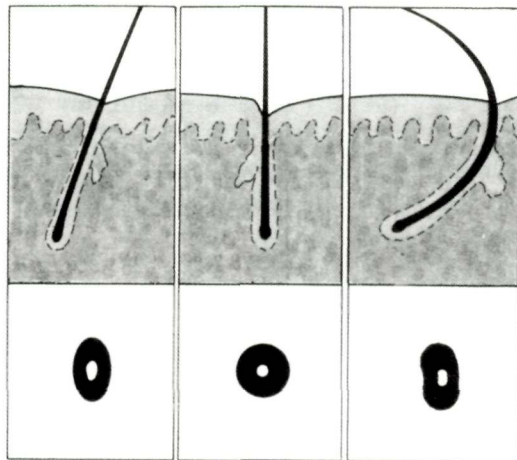
El cabell creix contínuament. En un any pot créixer de 10 a 12 cm. El seu creixement és més ràpid en una persona jove que en una persona gran.

El cuir cabellut, és a dir, el cap, pot arribar a tenir una mitjana de cent mil a cent cinquanta mil cabells.

El color de cabell natural depèn de la quantitat i la qualitat de la melanina existent, i així serà més castany o menys. El color del cabell depèn de diversos factors: del caràcter genètic, del



Corte de cabello



LISO U ONDULADO RIGIDO CRESPLO

Fig. 11.1. Formas del cabello según disposición de la raíz, arranque del tallo y sección transversal del mismo.

Després ens trobem amb les classes de cabell i que poden ser cabell normal, que té un aspecte brillant, sa i es pentina fàcilment. A continuació trobem el cabell sec, que té aparença seca, aspra i té tendència a trencar-se. És sensible, delicat i poc elàstic. Els factors que hi influeixen són hereditaris. Un ús excessiu de xampú i de preparats capil·lars que no contenen

preparats capil·lars.

Tota aquesta descripció del tipus, forma i estat del cabell es pot analitzar amb una microcàmera especial, que hi ha en centres especialitzats, com són perruqueries i centres de bellesa, on amb un diagnòstic capil·lar s'obté l'estat del cabell i de la pell del cap. Així mateix, també es pot analitzar el tipus de cutis que es té i realitzar un diagnòstic correcte per poder realitzar un tractament adequat i la compra dels productes encertats.

factor patològic i del factor químic.

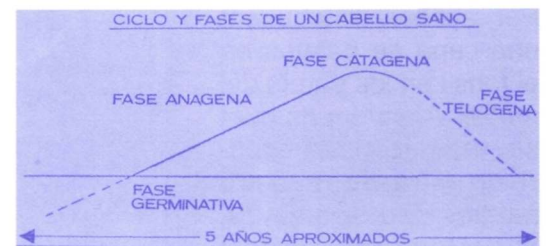
La forma del cabell també és hereditària, com el color. Uns els tenen llisos i d'altres arrissats, tècnicament diríem:

Leiòtric.- Gent que té el cabell rígid i gruixut, propi de la raça groga, els llisos més primers i lleugerament ondulats.

Cimòtric.- Abraça els cabell ondulats i els molt poc arrissats (raça blanca).

Ulòtric.- Comprèn els cabells arrissats i els crepats, que són de la raça negra.

cosmètics per cuidar la longitud dels cabells, exposició llarga i sense protecció al sol, etc. I, per acabar, ens trobem els cabells greixosos, que es presenten empegalosos i greixosos a causa d'una hiperfunció de les glàndules sebàcies. Són més propensos a la caspa greixosa. Els factors que hi influeixen poden ser hereditaris, desequilibris hormonals, dietes molt riques en greixos i un mal ús de



Fases del crecimiento capilar

Alicia Barbé i Buirà  
Estilista i esteticista