



Anècdotes d'Aitutaki: l'allioli i la processó

Autor: Albert Ferrer

Data de publicació: 10-09-2013

L'Albert Ferrer descobreix en un viatge a l'illa Aitutaki de Nova Zelanda que els seus habitants condimenten les menges amb una salsa nadiua i molt popular a l'illa: l'aioli

Si hom té el coratge necessari per a embarcar-se en un avió durant trenta-sis hores, aguantar la tortura de romandre immòbil, encaixat en un seient estret tot el trajecte –tret d'un parell de parades per a proveir de combustible i a penes poder fer un riu tocant de peus a terra– i està disposat a triar entre pollastre o pasta per a esmorzar, dinar, berenar i sopar, arribarà irremissiblement, sigui quin sigui el rumb que prengui el comandant, a l'altre cap de món, és a dir, a Nova Zelanda.

Les manages d'Aitutaki

Un cop allà, pot fer dues coses: la més assenyada és quedar- s'hi durant una temporada llarga i gaudir dels magnífics paisatges que la natura li ofereix, fins a recuperar l'ànim i les ganes d'emprendre el viatge de tornada, o bé armar-se de valor i pujar a un altre avió, i encara a un altre que, després de cinc hores més de patiment, suposant que el pilot no esguerri el rumb o no passi de llarg –cosa ben probable per la petita mida que té l'indret que busca–, aterrarà per fi en un minúscul atol dels mars del sud anomenat Aitutaki. Si aconseguix fer-ho i no ha embogit després de tantes hores de viatge, llavors podrà gaudir d'un dels llocs més meravellosos que hi ha al món.

Aitutaki és un tros de terra sorrenca i plana d'unes mil dues-centes vessanes (més o menys la mida del pla de Verges), que no s'aixeca pas més de quaranta pams del mar, poblada gairebé exclusivament per palmeres i unes vuit-centes ànimes que han pres, com a estil de vida, el lema anglès «slow down», és a dir: «pren-t'ho amb calma». Es troba situada en la longitud 18°51'30" S, i la latitud 159°47'30" W, a més d'un dia de navegació marítima de l'illa veïna, que no és pas més grossa que ella, i fins a la terra ferma més propera, que és Austràlia, hi ha dues mil cinc-centes milles nàutiques i quatre mil cent més fins al continent americà. Un cul de món, vaja.

El seu aeroport, que amb orgull exhibeix un cartell pintat a mà amb el nom d'«Aeroport Internacional d'Aitutaki », no és pas gaire més gran que l'antic camp d'aviació de Canet, i la terminal no és sinó un porxo de fusta que té la finalitat de protegir de la pluja, un escàner de raigs X que serveix per a revisar les maletes, com en tots els aeroports, és clar.

Té tot el que necessita una illa per a ésser habitable, és a dir, una església per al diumenge, un bar per als dies feiners i un camp de futbol que serveix tant si és festa com si no. Algunes cabanes amb sostre de palla construïdes sobre pilars de fusta, fonamentats a la mateixa sorra de la platja, fan la funció d'hotel per a turistes, i un parell de cops per setmana hi arriba un vaixell que va fent escala d'una illa a l'altra i que porta les provisions i els subministraments que fan falta.

A penes hi ha cotxes, però tant és, ja que, de fet, tampoc no hi ha carreteres, ja que no hi caben. És massa petit, tot plegat, i la gent, per a desplaçar-se, sol utilitzar motocicletes o va a peu. Però no us penseu pas que siguin desorganitzats. Per exemple, cal disposar de carnet de conduir homologat pel seu país per a pilotar fins el més petit dels ciclomotors, i com que els turistes no en tenen pas, de carnet homologat, en qüestió de deu minuts te'n fan un de nou; això sí, després de pagar la taxa corresponent, que l'Administració no treballa pas de franc. Jo encara conservo amb gran estima el meu, i espero que no caduqui, perquè no se sap mai on ens duran els atzars de la vida.

En definitiva, és un lloc apartat però on no s'està pas malament, i quan hom és allí la principal preocupació que ha de tenir és vigilar que no li caigui un coco al cap.

En ésser-hi per circumstàncies que no fan al cas, vaig demanar als locals que m'aconsellessin un lloc per a anar a sopar, i em van indicar cordialment un restaurant per a turistes. Bé, en dic «restaurant» perquè era un lloc per a anar-hi a menjar, però no l'hem pas d'entendre com un restaurant a l'estil dels que tenim aquí. El menjador era un porxo de fusta amb sostre de palla de palmera, en el qual s'havien disposat mitja dotzena de taules a sobre del mateix terra sorrenc. No hi havia pas parets, però tampoc no feien falta, perquè el clima, allà, sempre és bo: no hi fa ni fred ni calor; tant de dia com de nit, sempre s'hi està bé. Això sí, el detall d'una espelma en cada taula no hi faltava pas, i el lloc era molt net i acollidor, fins i tot romàntic, diria jo.

Quan va caure el sol, vam decidir anar-hi a sopar. Molt amablement, una noia ens va atendre i acomodar, i ens oferí un aperitiu mentre ens donava temps per a llegir la carta. Jo estava ansiós per conèixer els secrets de la cuina de les illes dels mars del sud; per això, sense perdre temps, vaig obrir el menú i vaig començar a llegir, intentant imaginar com seria d'apetitós cada plat: filet de peix espasa fet a la planxa, ventresca de tonyina amb verdures, costelles de xai acompanyades amb salsa de... Ep! Un moment! Com podia ser? No m'ho creia! Vaig mirar la copa de l'aperitiu i, en veure que encara era gairebé plena, vaig tenir la certesa que estava ben serè, o sigui que el que llegia havia de ser correcte. Quan un se'n va a la Xina espera trobar-hi salsa de soia; quan un viatja a Alemanya sap que menjarà jarret de porc amb xucrut; quan un és a Anglaterra sap que... Bé, d'acord, quan un és a Anglaterra no sap ben bé què menjarà, és cert; però, en general, cada terra té els seus plats i les seves salses característiques. Així, per exemple, tots convindrem que la salsa pròpia del nostre país és l'allioli. Doncs creieu-me quan us dic que el tercer plat de la llista de la carta era el següent: costelles de xai amb salsa aioli (escrit així mateix, aioli). De veritat que em vaig haver de refregar els ulls i llegir-ho dues vegades.

No me'n vaig poder estar, i ràpidament la curiositat em féu preguntar:

—I doncs, aquesta salsa, que em pot dir com se fa?

—És feta a base d'espècies i all, és casolana. Molt bona!

—Ah! I quin és el seu origen?

—Bé, —em va respondre la cambrera—, no se sap exactament; és una antiga recepta tradicional.

—D'aquí, de l'illa?

—Sí, sí, és pròpia de la cuina de l'illa, de tota la vida.

I va afegir que l'aioli era molt popular i que els ingredients no els coneixia ben bé, que era fet amb una combinació d'herbes i condiments locals que cada persona mesclava segons el seu coneixement, i que de l'origen en sabia poca cosa, tret que era una recepta tradicional de la cuina maorí pròpia de l'illa.

Jo, com que no estava pas per a discussions, no la vaig voler contrariar, i sense dir res del nostre allioli —no fos cas que la dona tingués raó, que no se sap mai—, vaig demanar que ens portessin el sopar, que amb tot plegat la gana ja es començava a fer sentir.

L'aioli dels maoris és semblant a una maionesa amb all i bitxo lleugerament picant, adobada amb una suau aroma de mostassa i altres espècies que no vaig saber identificar. Era prou bo.

L'endemà resulta que era Divendres Sant i, com a bons penitents, l'havíem destinat a patir el turment del viatge de tornada, perquè al vespre teníem previst de pujar a un avió que ens tornaria cap a casa, fent parada a Tahití, Los Angeles, Londres i finalment a Barcelona. Amb tant puja i baixa, em va fer pensar en l'autobús de línia de la Sarfa, que passa més estona aturat en cada poble per anar recollint gent, que no pas circulant per la carretera.

Bé, l'avió no sortia fins a la nit, i vam dedicar el dia a voltar per l'illa amb l'ànim de conèixer quelcom de nou per a la nostra cultura mediterrània. Just quan fosquejava, ja de camí cap a l'hotel on havíem de recollir les maletes, una munió de gent que es reunia al mig del camp de futbol em va cridar l'atenció i, tot i que anava amb el temps una mica just, m'hi vaig acostar, encuriosit, per saber què hi tractaven, allà, tota aquella gent.

La meva sorpresa fou encara més gran que la de la nit anterior amb l'assumpte de l'allioli, i tantes coincidències em van fer arribar a pensar, per un moment, que m'havien enredat venent-me un bitllet d'avió que no és pas barat, fent-me fer voltes pel cel durant dos dies per a deixar-me finalment en algun lloc desconegut no gaire lluny de casa, ja que era Divendres Sant i s'estava representant davant meu l'escena del Sanedrí, amb un Crist degudament assotat, manages, sacerdots i tot el seguici de jueus, com si fos a Verges mateix.

Les manages lluien túniques de color blau grisós i xanquetes de platja als peus o bé anaven descalces. Per cuirassa gastaven una peça de cartró de color plata setinat, enganxada amb cinta adhesiva a la túnica, i es cobrien el cap amb cascs de paleta. Les llances eren les pròpies del país, un pal esmolat per un cap i acabat en punxa, que segurament els seus avantpassats havien fet servir per a caçar. Els capitans, en lloc de cuirassa, portaven capa vermella, una cinta al tors de color blau cel i, en lloc de casc, una espècie de corona. No vaig poder entendre el que deien, en part perquè no comprenia el seu idioma i en part perquè, com passa de vegades a casa nostra, també tenien problemes amb els equips de so.

En fi, em va sobtar veure que en un lloc tan remot també s'hi fes la processó, i de manera tan semblant a com la fem nosaltres, i, tenint en compte això de l'aioli, vaig pensar que podria ser ben bé que algun vergelità aventurer hagués passat per aquella illa en temps antics, tal vegada embarcat en el mateix vaixell Endeavour del capità Cook, qui sap!

Es feia tard, i malgrat que, en general, tot s'ho prenguin amb força calma, els avions tampoc no t'esperen, allà; per tant, no m'hi vaig poder entretenir prou per a veure'n més escenes. No us puc explicar res de la processó, ni de les caigudes, ni de la Crucifixió, i penso que potser seria interessant saber-ne més coses; per tant, si mai l'Ajuntament considerés, pel bé de la cultura universal, que cal aprofundir en el coneixement de les semblances entre la nostra processó i la d'Aitutaki i decidís abordar l'empresa d'organitzar una expedició –de diguem tres o quatre setmanes–, amb missió d'agermanament i d'intercanvi d'experiències, a aquelles terres llunyanes, els dic que amb mi ja hi poden comptar, que quan és per una bona causa s'ha de fer el que convingui. A disposar.

Albert Ferrer

Font:
http://webspobles.ddgi.cat/sites/verges/Shared%20Documents/Revista_PAISPETIT/20/14-15col%C2%B7laboracions2.pdf