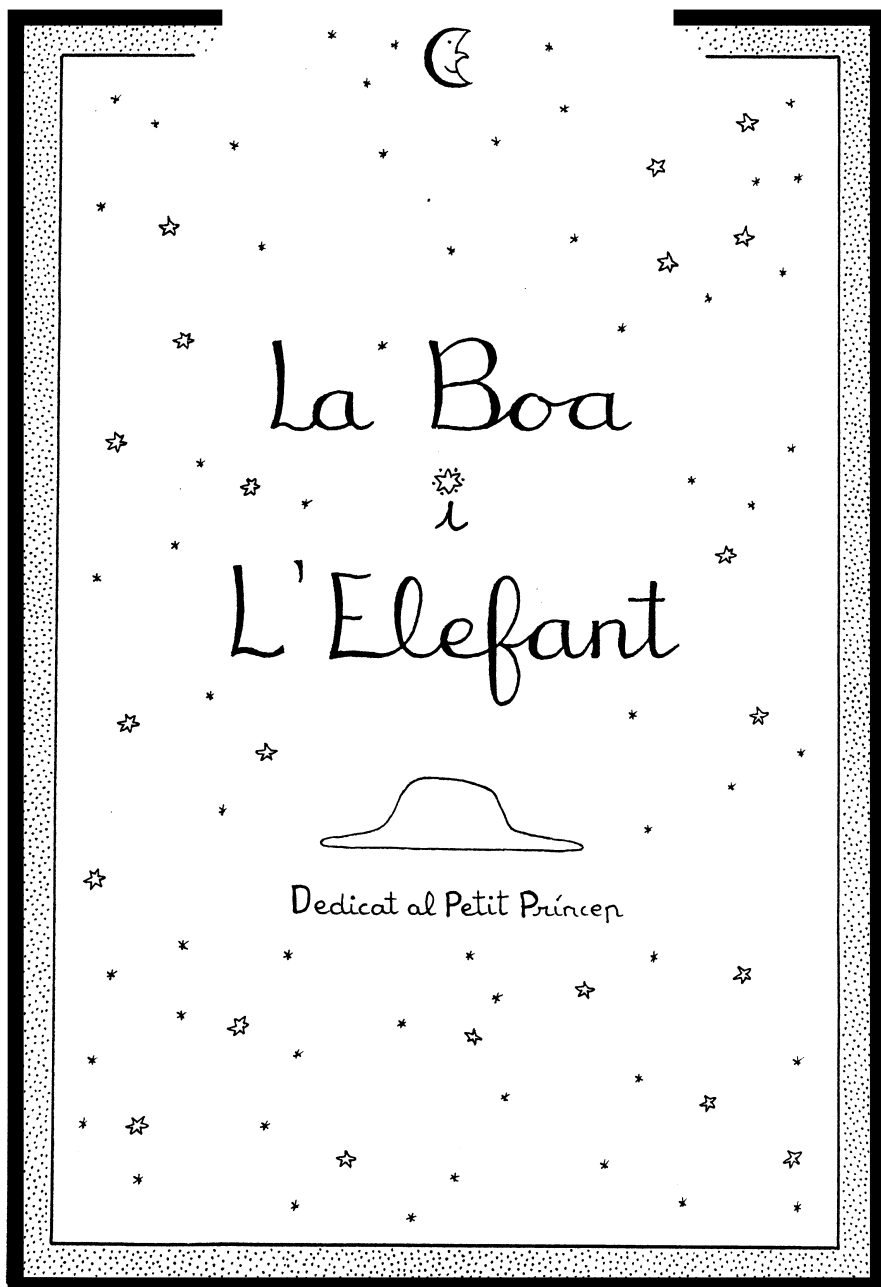




L'Obrador Imaginari

© JMS - L'Obrador Imaginari

Reproducció autoritzada, sempre que no es faci amb algun tipus de finalitat comercial o lucrativa.

usuaris.tinet.org/jmsl/imaginari



Hi ha molta gent que sap que l'Spiro Papiro Mocs va ser l'inventor dels mocadors de paper i que el canvi de marques de les bicicletes el va inventar en Cuicli Bici Clet.

És important, saber aquestes coses.

També hi ha gent que sap que el Gegant del Pi en realitat es diu Joan Llopis Farigola, i que té una botiga de betes i fils molt ben assortida.

I també és important, saber això. Sobretot quan perds un botó o t'has de comprar una agulla de cosir.

Però, qui va inventar les migdiades?

I qui va inventar les magdalenes?

Això és més difícil, oi?

Hi ha inventors anònims que han marcat profundament el curs de la història. Tant, que és difícil imaginar com seria ara la vida si aquests inventors no haguessin existit.

Aquest conte, a més d'altres coses, parla d'algun dels invents d'aquests inventors anònims; parla una mica de les migdiades, una mica de les magdalenes, una mica de les lioneses, una mica de les paraules, una mica dels llambrics...

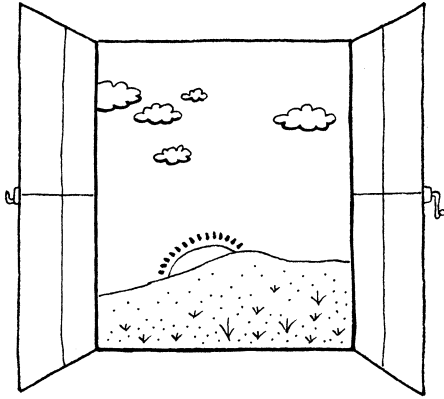
Ja sabeu què és un llambric?

És un invent o no és un invent, un llambric?

I la Valentina, la coneixeu?

Alerta amb la Valentina, no us penseu pas que és un innocent llambric!





Normalment, d'allò que es menja se'n diuen coses comestibles.

N'hi ha moltes, de coses comestibles.

Les magdalenes són comestibles. I les lioneses i els torrons també.

També és comestible, és clar, un plat de col i patates.

O de pastanagues i bajoques.

I els rovellons, i els canelons, i les ametlles garapinyades...



Sí, hi ha moltes coses comestibles. De fet, segons com es miri tot és comestible.

Per exemple: ja hem dit, i tots ho sabem, que les lioneses són comestibles i molt bones.

Però als corcs, ves per on, les lioneses no els diuen res, no els interessen gens ni mica.

A ells el que els agrada és la fusta. Com més fusta millor. La troben deliciosa.



I, en canvi, a les arnes el que els agrada és la llana.

I als llambrics la terra.

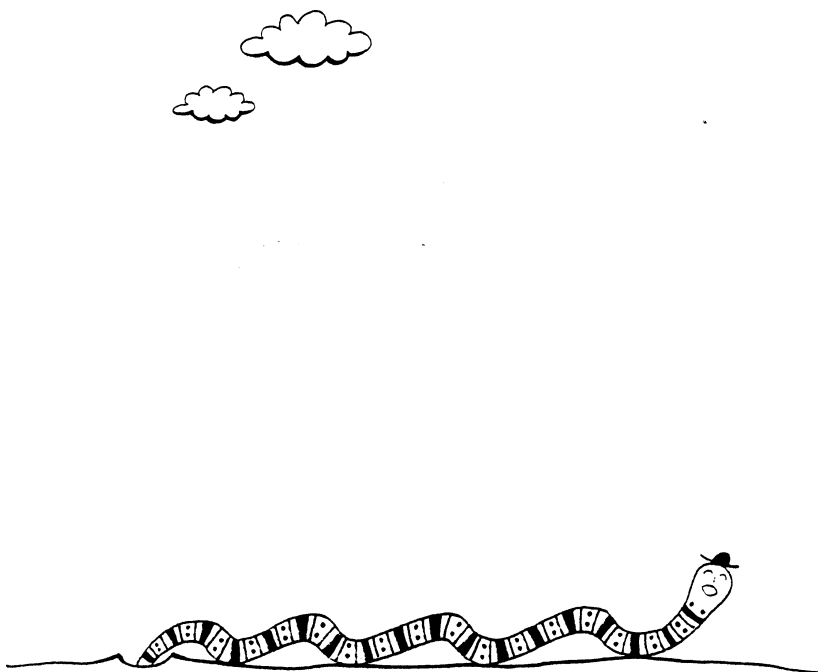
Cadascú té els seus gustos.

Hi ha també qui té gustos una mica antipàtics, com els mosquits; a ells només els agrada la sang.

És veritat, són una mica antipàtics, els mosquits.

La norma és aquesta: cadascú té els seus gustos.

Com sempre, però, hi ha excepcions a la norma general.



L'exceptió és la Valentina.

La Valentina és una boa molt especial. Hi ha boes que mengen elefants, d'altres que mengen senglars, d'altres que mengen isards...

Però la Valentina no té gustos especials.

Ella es menja tot el que se li posa al davant, el que sigui.

Sí, el que sigui, sense manies.



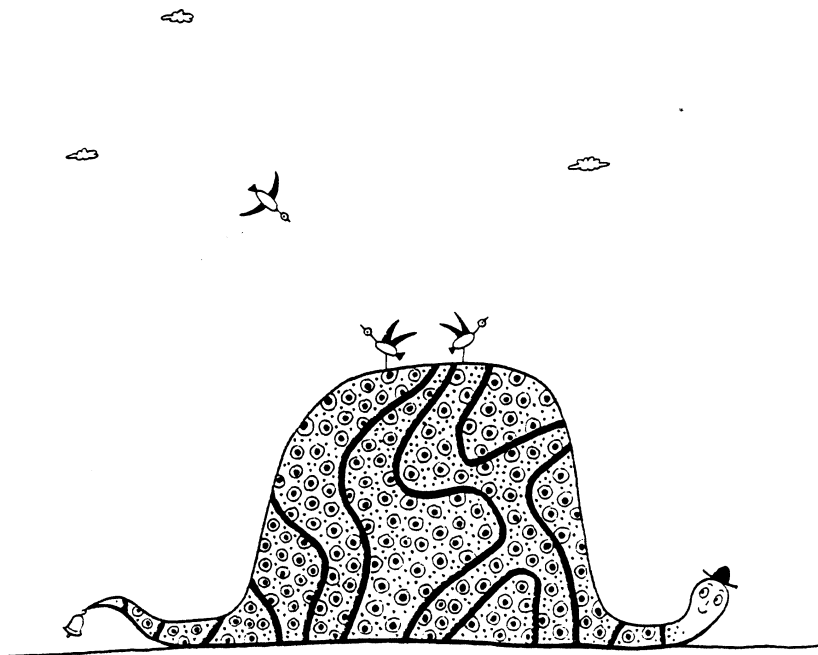
Per exemple, un autocar ple de turistes.

Així que quan ve la Valentina més val apartar-se.

La Valentina, és clar, és un problema.

Tenir els gustos molt sofisticats i ser un llepafils és un problema.

Però no tenir cap mena de gust i ser un perill públic també és un gran problema. Un veritable problema.



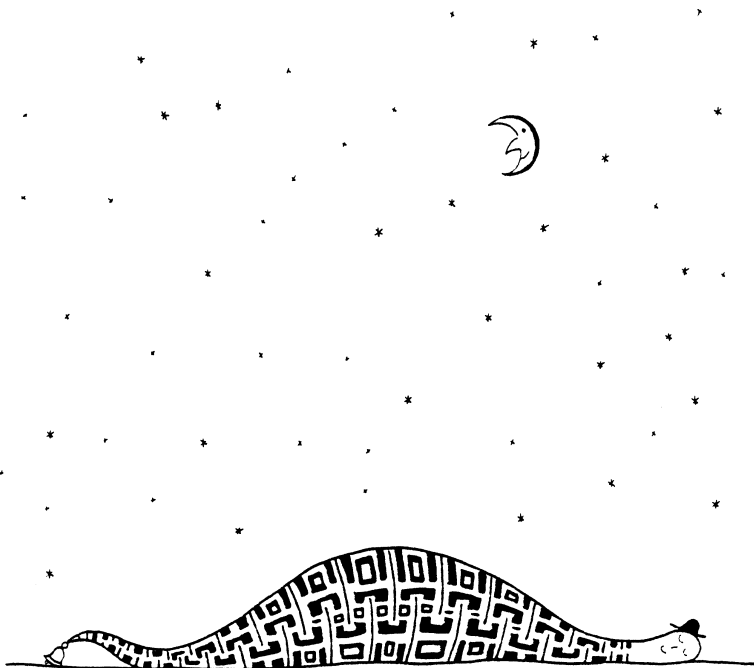
Però, és clar, de la mateixa manera que no hi ha ningú que ho faci tot bé, tampoc hi ha ningú que ho faci tot malament.

Ni la Valentina.

Per exemple, la Valentina fa molt bé les migdiades. Les fa perfectes, de setmanes o mesos sencers. I això en ella és una valuosa virtut, ja que és una bona forma de no fer els disbarats que faria si estigués més sovint desperta.

I és que, de vegades, ni que sigui de dia, més val dormir que estar despert i fer segons què.

Sí, les migdiades sens dubte són un bon invent.

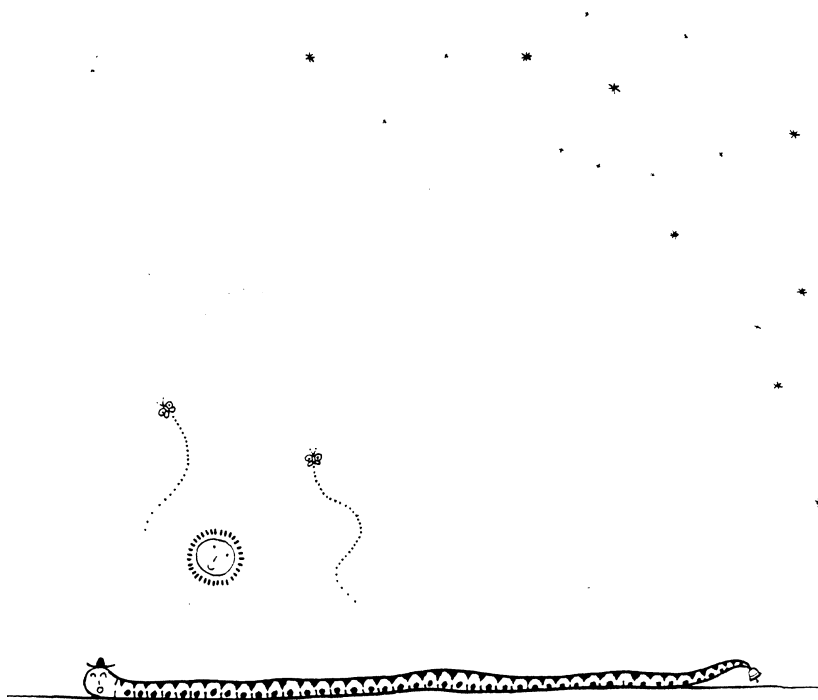


La llàstima, però, és que nosaltres no podem gaudir gaire aquest fantàstic invent.

Sempre estem tan enfeinats que no tenim temps de fer migdiades. I això és una desgràcia més gran del que sembla.

Tenim tants desitjos diferents que sempre estem ocupats buscant la manera de satisfer-los.

No podem parar ni un moment. Ni un moment!!.



El món dels gustos és un misteri. Hi ha qui té uns gustos més senzills, hi ha qui té uns gustos més complicats...

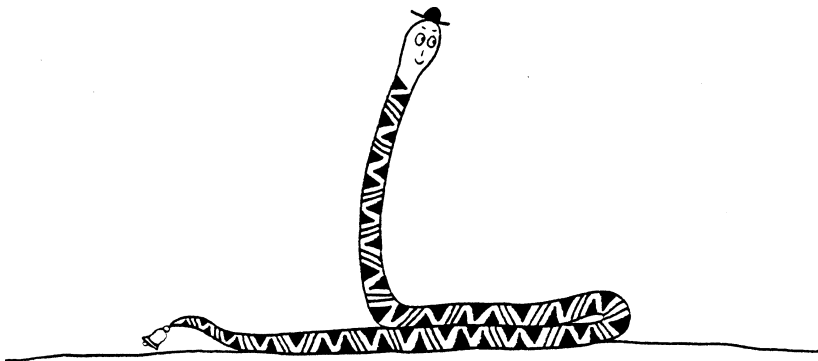
Els que els tenim més complicats de tots som nosaltres, les persones.

Els éssers humans som els campions de la complicació. Ens agraden ben poc, les coses senzilles.

Com més sofisticades són i més feina donen les coses més ens agraden. Com, per exemple, les magdalenes.

Les magdalenes ens agraden molt, i tant que sí!

En canvi, si fer una magdalena no donés feina, segurament no ens agradaria tant.

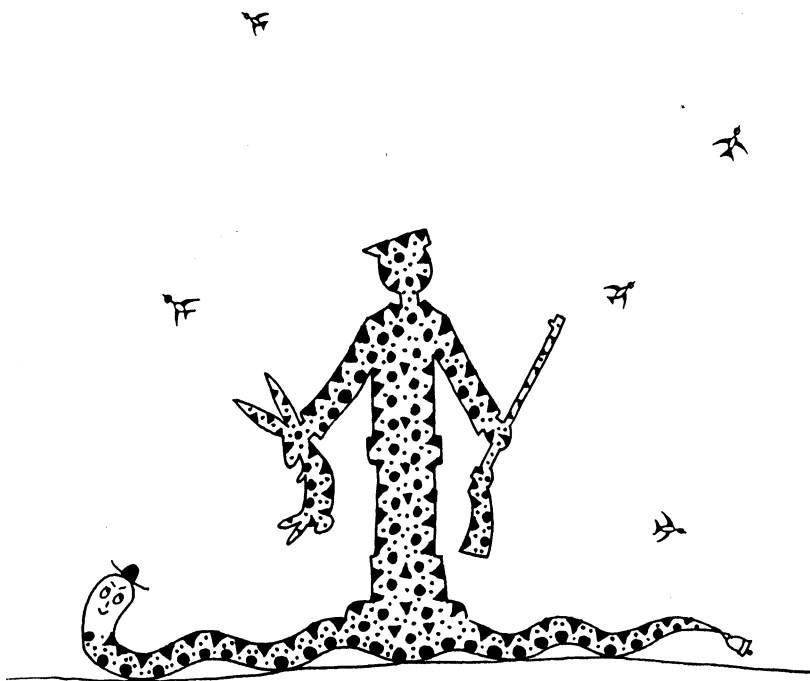


Evidentment, tenir aquesta mena de gustos que tenim és una llàstima, és una bona desgràcia, ja que no ens fa precisament la vida més fàcil.

És clar que encara seria una desgràcia més gran que als corcs i als llambrics també els agradessin les coses complicades, perquè llavors també voldrien menjar magdalenes.

Això seria un bon problema; d'on trauríem tantes magdalenes?

Però vaja, aquest afortunadament de moment no és el cas, així que no cal que ens el plantegem.



Una magdalena és molt diferent d'una cullerada de terra, la dieta habitual dels llambrics.

També és diferent d'una palmera o d'una barqueta de vela, l'eventual esmorzar o dinar de la Valentina.

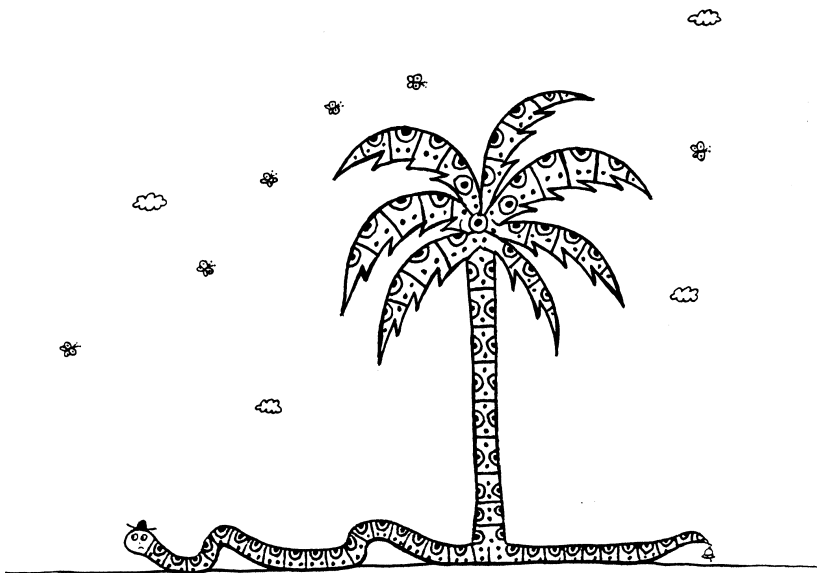
Però la Valentina, ja ho hem dit abans, no és precisament el millor exemple.

Una magdalena, tal com dèiem, dona molta feina.

Per menjar una magdalena primer cal llaurar un camp, sembrar-hi blat, collir-lo i moldre'l. Ja tenim la farina.

Però també hem de tenir una vaca i munyir-la, ja que també necessitem llet.

I oli. Així que hem de plantar una olivera, collir les olives i dur-les al trull.



Ja tenim oli, llet i farina.

Però encara ens falta sucre i llevat, així que ens cal sembrar remolatxes, per tal d'extreure'n després el sucre.

I el llevat també dona la seva feina, és molt delicat.

S'ha de conservar fresc, i anar-lo renovant amb aigua i farina; cal tenir-ne molta cura.

I ous, així que hem de fer un galliner i criar gallines.

Ja només cal barrejar-ho tot, la farina, els ous, la llet, l'oli, el llevat i el sucre.

Però... això és una magdalena? No, encara no, això de moment només és una pasterada!

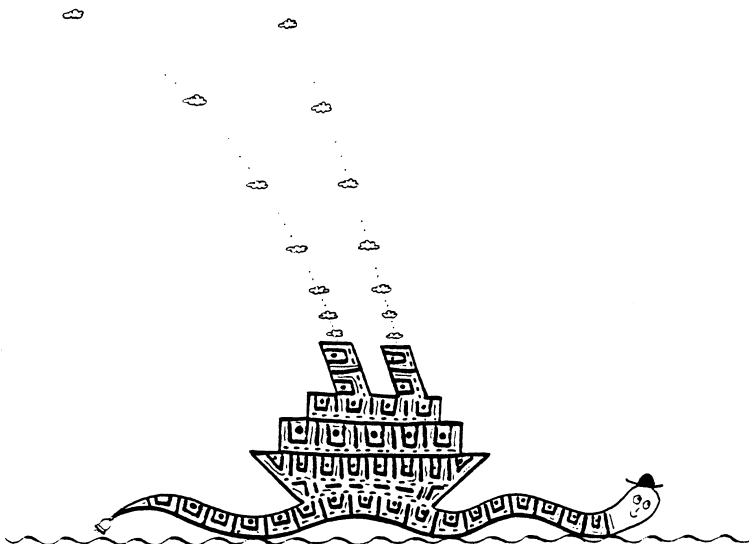


Cal un forn, i per a fer un forn calen molts totxos i ciment. I després el que cal és llenya, molta llenya. I mistos per a poder encendre la llenya.

Sabeu? Fer un misto costa més del que sembla. Ho heu provat algun cop?

Però encara ens deixem una cosa, una cosa importantíssima. Sense un pastisser no en faríem res, de la llet i la farina, de la llenya i els mistos.

I, si el que volem són unes bones magdalenes, el que necessitem és un bon pastisser. Com més bon pastisser sigui, més bones seran les magdalenes, això és evident.



Mireu si en cal, de gent, per tal de poder menjar una magdalena:

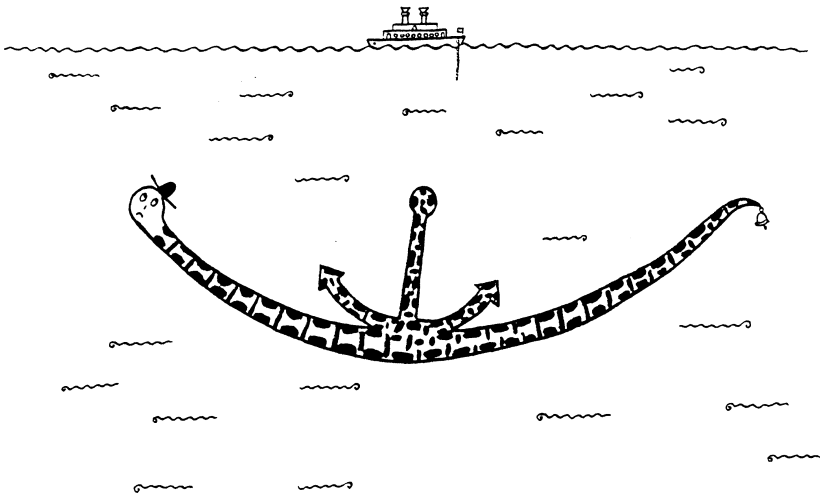
Un pagès que sembri i culli el blat.

Un altre pagès que planti oliveres i culli les olives.

Un altre que sembri i culli la remolatxa.

Un ferrer que faci arades pels pagesos.

Un miner que extregui de la mina el ferro de les arades.



Un vaquer que pasturi les vaques i les muni.

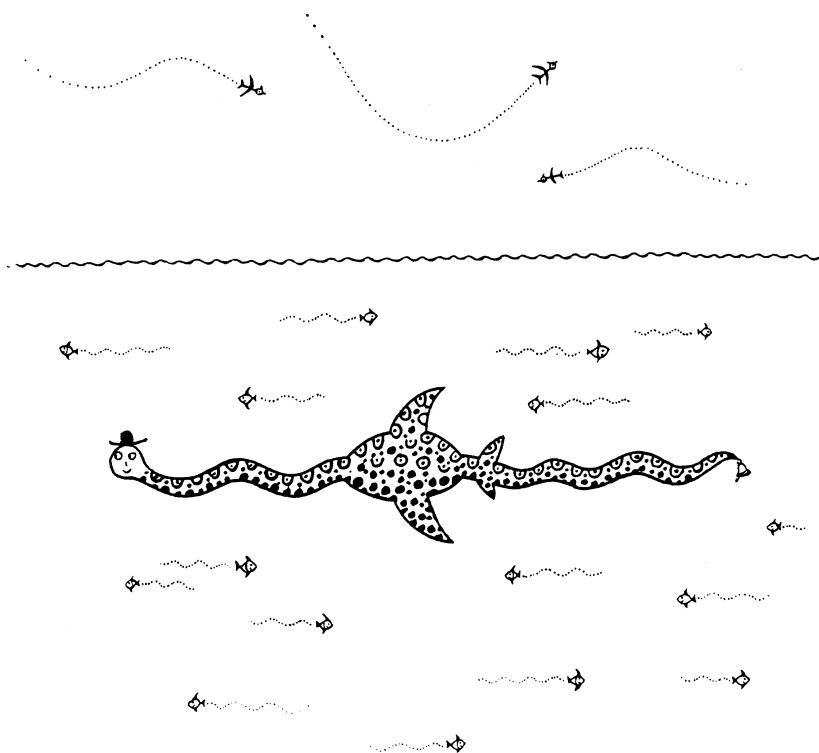
Una masovera que criï les gallines.

Un fuster que faci la pastera i la pala del forner.

Un llenyataire que talli la fusta que necessita el fuster.

Un altre llenyataire que talli la llenya que necessita el
pastisser per escalfar el forn.

Uns quants traginers dedicats a tragar les coses cap
allí on convinguin; la fusta cap a la fusteria o la fleca, el blat al
molí, la farina al forn, el ferro a la fornal, l'arada a la masia del
pagès, la remolatxa a la fàbrica de sucre...

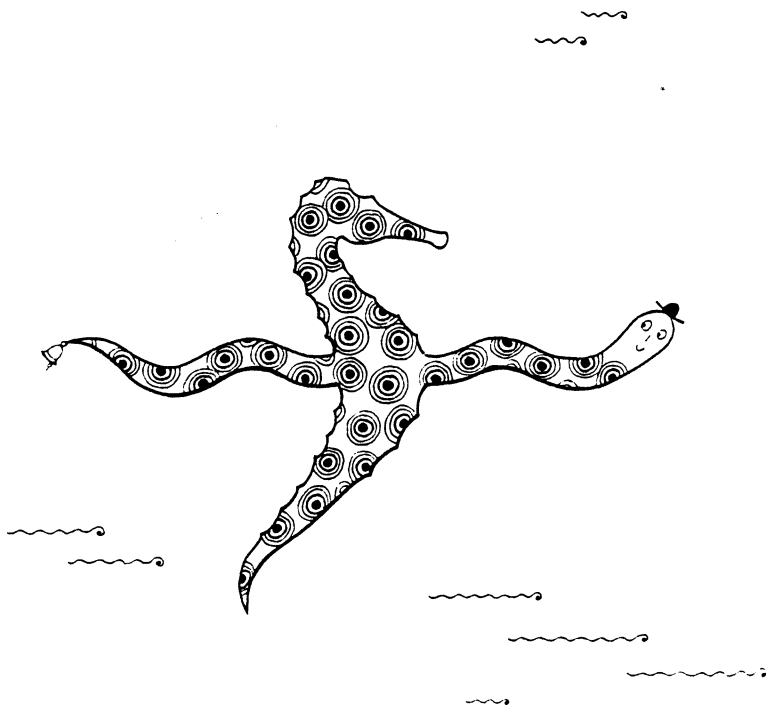


I el paleta per a fer el forn del pastisser, i el terrisser per a fer els totxos que necessita el paleta...

Un munt de gent!

Tots ells, és clar, a banda del pastisser, sense el qual no serviria de res tota la seva feina, i el qual tampoc no podria fer res sense la feina de tots els altres.

Mireu si porta complicació, això de menjar-se una magdalena!



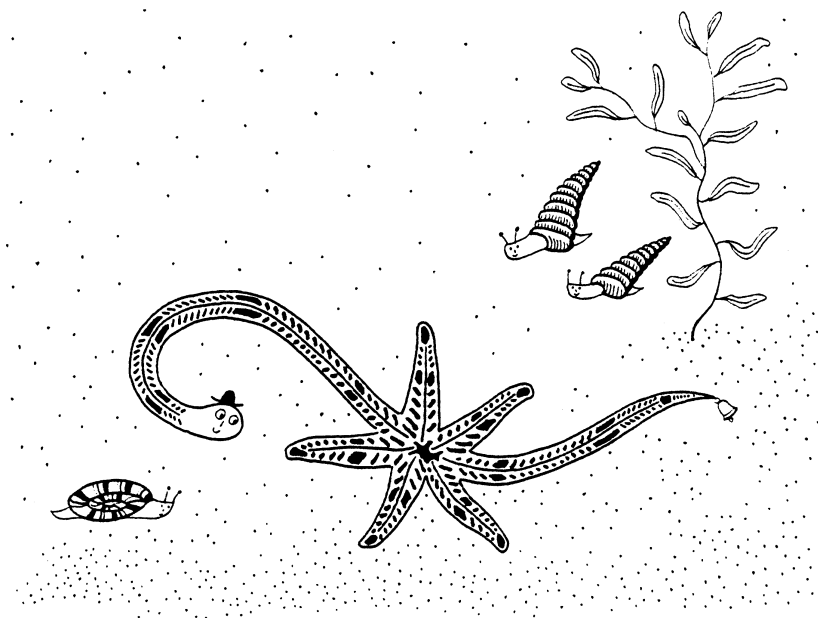
Però encara en porta més, sí, encara més...

Perquè a nosaltres les magdalenes ens agrada menjar-nos-les acompanyant-les amb un cafè amb llet o una bona xocolata desfeta.

I ja són bones, així, ja ho crec que sí, mmm...! Fa saliva-
ra només de pensar-hi.

Però, quina feinada, oi?

Després de tota la feinada de fer les magdalenes encara cal plantar el cafè o el cacau, anar-lo a buscar a l'altra banda de l'oceà, fer vaixells a les drassanes, buscar petroli als deserts per a fer-los navegar...

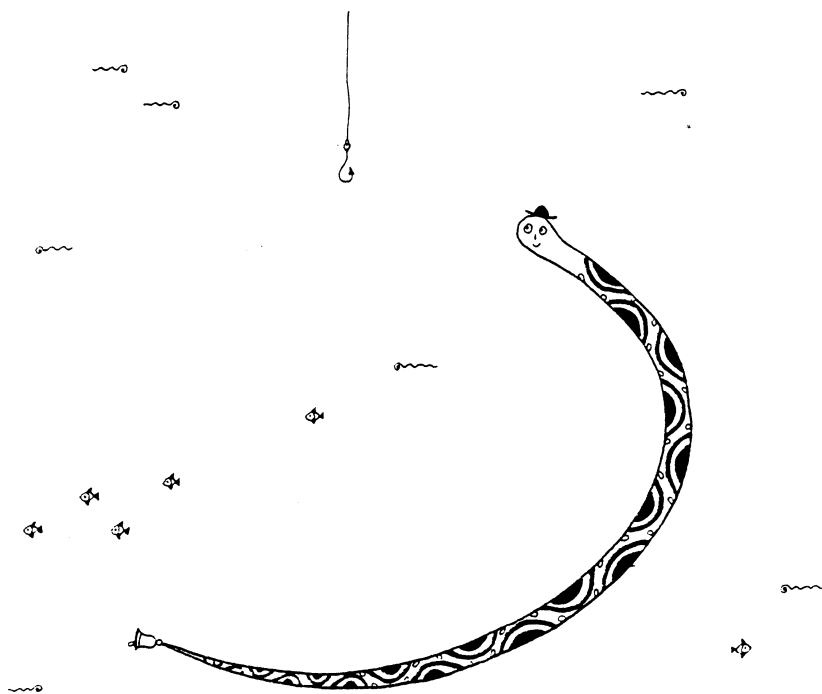


Tot plegat per menjar-nos una magdalena amb un cafè amb llet o amb una tassa de xocolata desfeta. Segons com sembla una mica desproporcionat, oi?

És clar, fent les coses d'aquesta manera el que passa és que no podem parar mai de treballar.

Com que ens agraden les coses tan complicades ens passem tot el dia complicant-les. Cada vegada complicant-les més. No podem parar ni un moment.

I després ens queixem que no tenim temps de res! És clar que no en tenim!

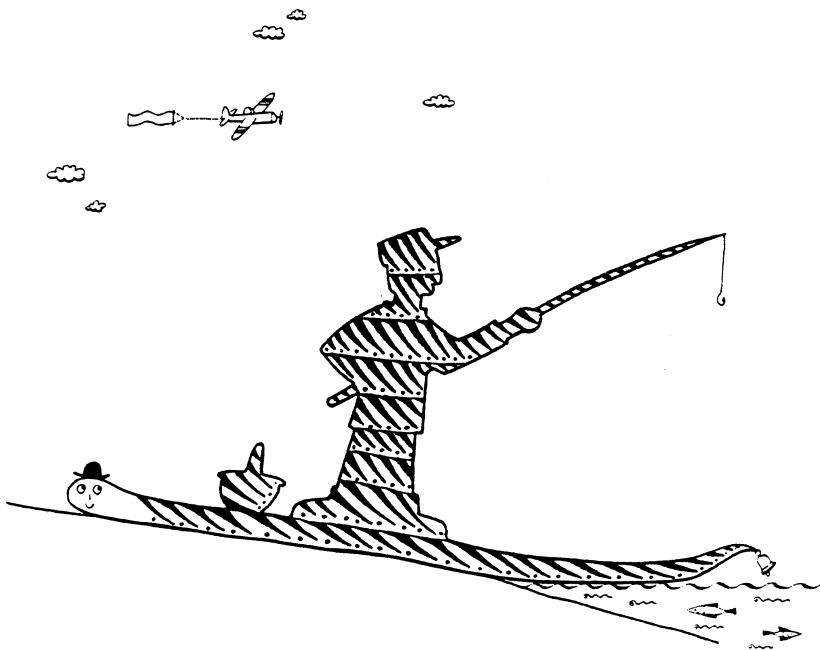


En canvi, els corcs no es compliquen tant la vida; es mengen la fusta sense ni una mica de sal o de sucre per a fer-la més gustosa, i la troben ben bona.

Amb qualsevol cadira vella, biga del sostre, porta o calaixera que trobin fan el seu àpat i estan la mar de contents.

Amb poqueta cosa són feliços.

Igual que els llambrics, que s'atipen tranquil·lament de terra com si fos el pastís més delicat de nata i maduixes.



Respecte nosaltres... A nosaltres segurament el que ens passa és que estem civilitzats. I això sovint ens complica bastant la vida.

Sovint, en lloc de fer-nos-la més fàcil, ens la fa més difícil.

És clar, hem anat afinant tant els gustos que cada vegada ens és més difícil satisfer-los.

I el més curiós de tot és que estem molt contents, de tenir els gustos ben refinats. Tant, que quan veiem algú que els té més senzills i que viu més tranquil diem:

—**Pobre**, és un infeliç!

Fins aquest punt hem arribat a capgirar les coses i a fer servir malament les paraules!



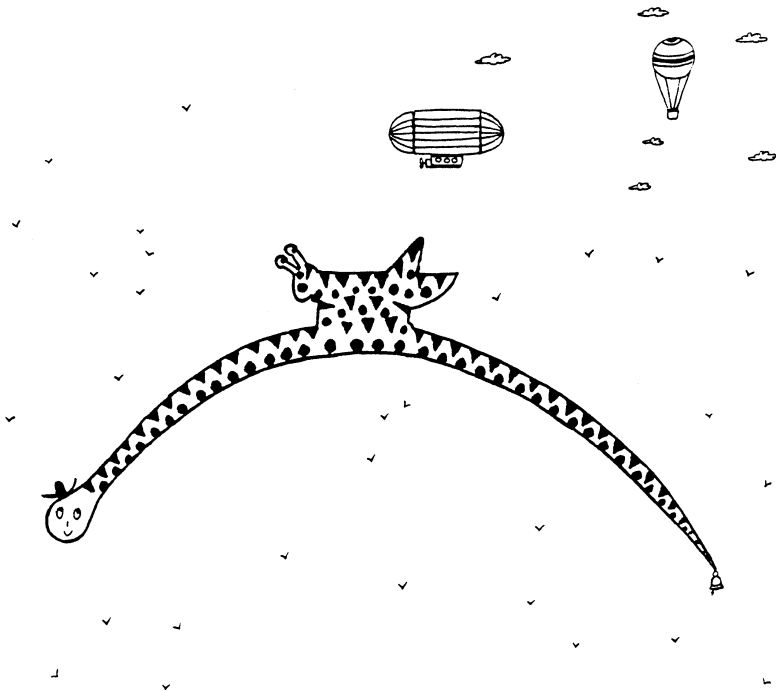
Perquè, és clar, els infeliços som nosaltres, tot el dia anant de corcoll per tal de satisfer els nous desitjos que ens anem inventant a cada moment.

Sí, cada dia ens compliquem més la vida. No sabem tenir unes relacions tranquil·les i serenes, amb els gustos.

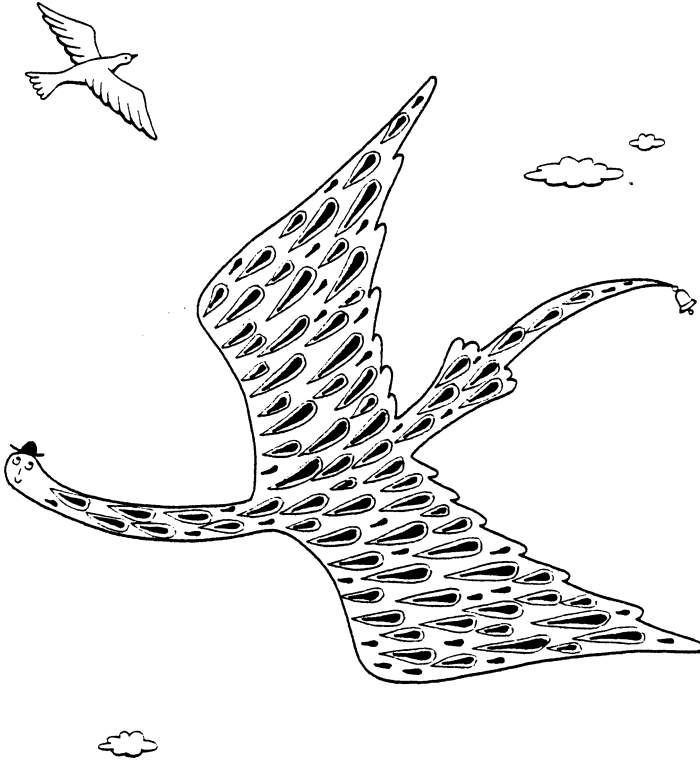
Ens pensem que els gustos senzills i fàcils de satisfer són gustos de segona categoria. No ho tenim gens ben entès.

Per exemple, seiem a taula a l'hora de dinar i, què passa?

Doncs passa que els gustos sovint ens fan la punyeta.



I un dia trobem que l'amanida té massa sal...
Un altre dia que la verdura en té massa poca...
Un altre dia que la truita està massa cuita...
Un altre dia que el pa crueja...
O, davant del plat d'arròs més esplèndid, llavors diem
que el que ens ve de gust no és l'arròs, sinó un plat de tallarines.
Mai acabem d'estar satisfets, mireu quina calamitat!



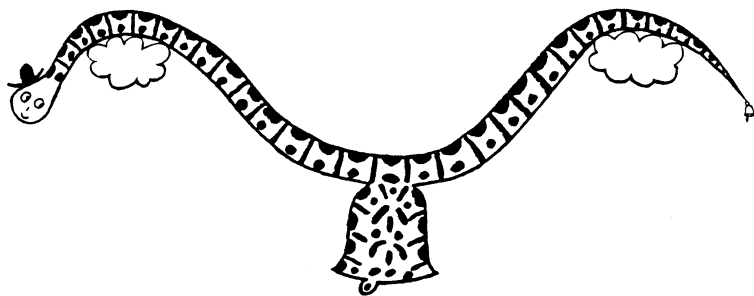
En lloc d'adonar-nos que ja és una sort immensa tenir un plat d'arròs per a poder menjar, sempre trobem alguna pega, sempre trobem que no està del tot en el seu punt.

Mentrestant, però, la Valentina es continua empassant tot el que troba.

Sí, decididament la Valentina en fa un gra massa.

A ella sí que li aniria bé, civilitzar-se una mica.

No tant com nosaltres, és clar, però una miqueta sí, tothom li ho agrairia: nosaltres, les campanes, els núvols, els ocells, els vaixells...

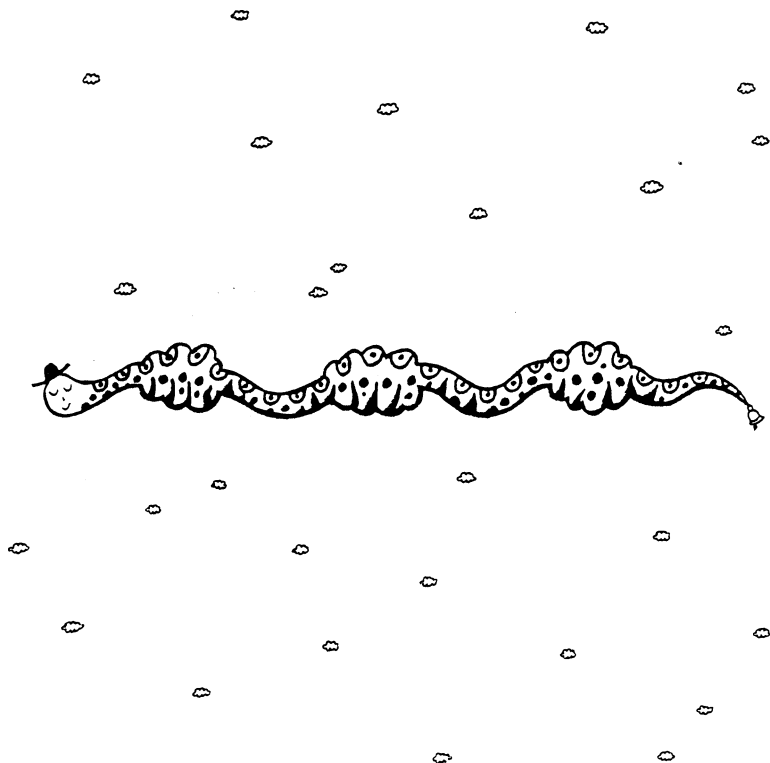


Civilitzar-se una mica segurament no és dolent del tot, per ningú.

El dolent, com amb tot, és passar-se de la ratlla.

O equivocar-se al posar la ratlla, que és una cosa que també passa, de vegades.

Però si sabem organitzar bé això de les ratlles i no ens fem un embolic llavors ens ho podem passar bastant bé, una mica civilitzats; podem arribar a convertir la vida en un agradable viatge a través dels dies i dels anys.

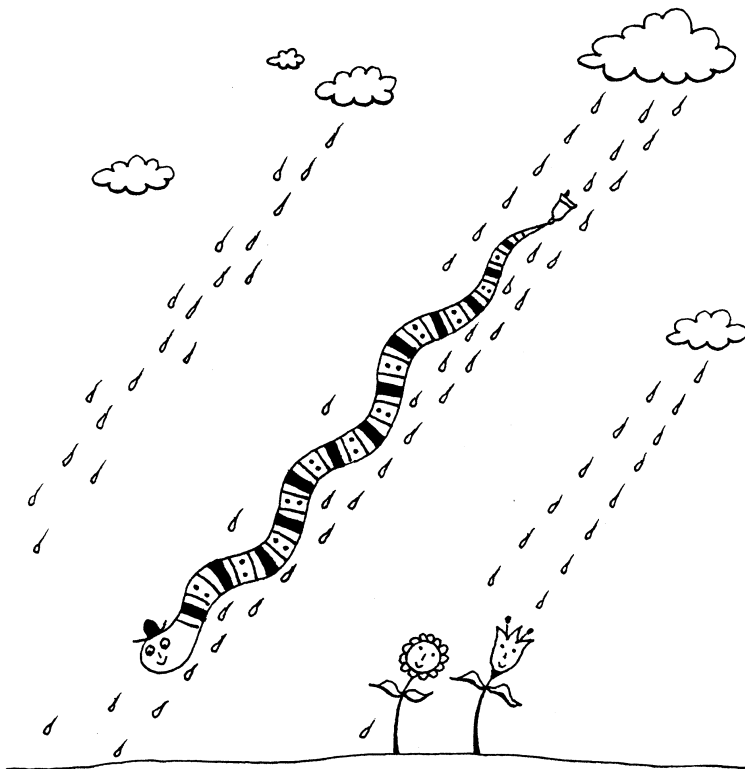


Per exemple, si no estiguéssim gens civilitzats no hauríem inventat les paraules.

I és veritat que n'hi ha de molt lletges, de paraules, molt i molt. I d'altres que, sense ser maques ni lletges, de vegades les fem servir bastant malament.

Però també hi ha paraules molt maques, maquíssimes.

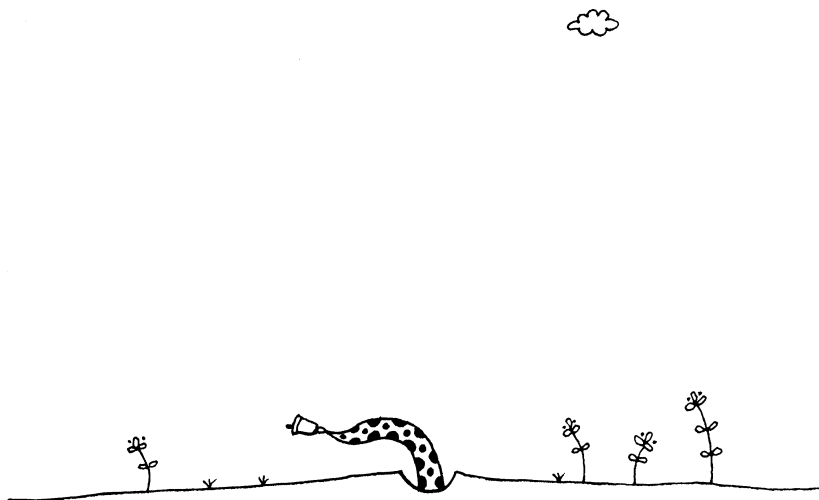
De vegades, sabem dir unes coses tan boniques...!



Estar civilitzats entre d'altres coses ens permet això.
Ens permet tenir a l'abast un gran cistell tot ple de paraules, i
tenint el cistell, tenir la llibertat d'escollir les més boniques, les
millors.

I, llavors, amb aquestes paraules, anar fent, cada dia,
discretament, la vida una mica més amable.

Sí, estar una mica civilitzat segurament no és dolent del
tot per ningú.



I au, ja hem arribat al final d'aquesta història. Parlant de la Valentina, de les migdiades, de les magdalenes i de les paraules hem arribat al final.

Però encara ens hem deixat una cosa per dir.

I és que aquesta feina de civilitzar-se és força delicada i plena de matisos.

Tal com dèiem, cal tenir cura de les paraules.

Així com de les ratlles, vigilant que no es despistin i se'n vagin fora de lloc, perquè tan dolent és que estiguin massa lluny com massa a prop.

Però, a més, de la mateixa manera que al pot de les olives, per a fer-les més gustoses, hi posem una mica de farigola i de sajolida, o una mica de canyella i de pela de llimona a la crema, cal trobar també els condiments adequats per a amanir correctament aquesta aventura civilitzadora.

Sí, els condiments són molt importants.

N'hi ha molts, però, sens dubte, utilitzat amb mesura, sense abusar-ne, un dels millors condiments pot ser el fer, de vegades, una mica de trampa.

I és que això de fer alguna vegada una miqueta de trampa és profundament relaxant.

Per exemple —això és un secret, no ho digueu a ningú!— tot escrivint aquestes pàgines, mentre la Valentina s'anava cruspint tot el que se li posava al davant, nosaltres ens hem anat menjant una paperina de boníssimes magdalenes.

No sabem si està del tot ben fet, això que hem fet, però... ens venien tan de gust!

Tan de gust com els cafès amb llet amb què les hem anat acompanyant. Tot junt una veritable delícia!

I és que, si no féssim mai cap mena ni mica de trampa, la vida, de vegades, potser seria una mica avorrida... oi que sí?

