

El llibre de receptes d'en Romà

Magdalenes casolanes per llepar-se'n els dits

Cal conservar-les a temperatura ambient, és a dir, no les podem guardar ni en un lloc massa fred ni en un lloc massa calent.

Ingredients:

- 2 ous
- 175 g de sucre
- 60 ml de llet
- 190 ml d'oli d'oliva suau
- 210 g de farina de blat
- 75 g de llevat químic
- raspadures de llimona
- 1 pessic de sal

Estris:

- Una batidora mecànica
- Una batidora manual
- Un bol
- Motlles en forma de barretets blancs



Mans a l'obra!

Agafem el bol i batem els ous i el sucre amb la batidora mecànica a un ritme mitjà (ni gaire ràpid ni gaire lent). Abaixem la velocitat per no empastifar-ho tot (i sobretot per no empastifar-nos nosaltres mateixos), hi incorporem la llet i hi afegim l'oli a poc a poc.

Després hi posem els ingredients secs (farina, llevat, sal i raspadures de llimona) i batem el temps just perquè la massa quedi homogènia ("homogènia" significa que sigui una massa tota igual, amb els ingredients ben barrejats i que tingui un apetitós color groc suau, com el del farcit del pastís de galetes de l'àvia o les fulles dels castanyers els primers dies de la tardor).

Tapem la massa amb un drap i la deixem reposar a la nevera tota la nit. L'endemà, encenem el forn a 250° , batem la massa amb la batidora manual (és una manera de dir-li a la massa: "Ei, que ja estàs a punt i en un tres i no res et transformaràs en magdalenes!!!") i la repartim pels motlles en forma de barretets blancs. Alerta! No els omplis del tot (com a màxim tres quartes parts de cada motlle), ja que la massa augmentarà de volum amb l'escalfor del forn i pot sobreixir. Decorem les magdalenes amb sucre o xocolata. Abaixem la temperatura del forn a 210° i hi fem que les magdalenes 15 minuts. Les deixem refredar i... a punt per cruspir-nos-les!



Capítol 1

Ser cuiner, quan tens deu anys i molta gana el 85 % del temps, no és gens fàcil. Jo intento seguir les instruccions del llibre de cuina amb totes les meves forces, però les coses mai no són tan senzilles quan et poses mans a l'obra. Em va tornar a passar amb les magdalenes. Després de batre, afegir-hi els ingredients i omplir els barretets blancs, vaig acabar amb les ulleres, la camisa i els cabells empastifats de crema groga. Un autèntic fàstic! Aquesta vegada no em salvaria d'anar a parar directament a la rentadora. La mare feia setmanes que m'ho advertia:

—Romà, qualsevol dia t'entaforaré a la rentadora amb la roba i tot!

La meva mare és guai, però a vegades s'enfada. A mi, això d'estar giravoltant dins del tambor de la rentadora durant 75 minuts, que és el que dura el programa per a taques difícils, no em fa gaire gràcia. Un dia hi vaig ficar el Dodoto, el meu gat,

per veure com reaccionava. No parava de miolar amb cara de por i amb les potetes de davant anava copejant la tapa transparent. Vaig intentar explicar-li que l'experiment era pel bé de tots dos i potser pel de tota la humanitat i que encara que rondinés no pensava treure'l d'allà dins. Vaig ficar-hi detergent i suavitzant que feia olor de maduixa —vaig pensar que seria fantàstic que el Dodoto fes olor de maduixa— i vaig pitjar el botó d'engegar. Així que la rentadora va començar a fer el soroll d'agafar l'aigua, va aparèixer la mare com per art de màgia. A vegades penso que té un radar incorporat dins el cap: sempre apareix quan no cal! Es va empipar moltíssim. La cara li va quedar vermella com el tomàquet fregit, va treure immediatament el Dodoto de la rentadora i em va dir coses molt lletges.

—Ets un delinqüent, un inconscient, un imprudent, un descerebraaat!!!

Que em digués totes aquestes coses que acaben en *-ent* no m'importa, perquè hi estic acostumat. Però dir-me que sóc un descerebrat, això em va entristir. Perquè un descerebrat és algú que no té cervell, i si no tens cervell, no pots pensar, ni recordar les coses felices. Com li passa a la Manola, la veïna, que ha oblidat fins i tot els noms dels seus néts. Això és una tragèdia realment tràgica. Per això li vaig prometre que no tornaria a fer



servir el Dodoto en els meus experiments, per no perdre el meu cervell i conservar la memòria, els records feliços i no oblidar els noms de les persones que estimo.

El resultat de la recepta de les magdalenes va ser regular. Em vaig passar omplint els motlles amb la massa, i la meitat, quan van començar a créixer al forn, van vessar i es van convertir en monstres de molts caps. Algunes feien més bona pinta, però eren una mica crues per dins, i les tres que es van salvar, me les vaig cruspir abans que es

refredessin, i ni la mare ni el pare no les van poder tastar ni saber que bones que eren. Ja us he dit que ser cuiner quan tens deu anys no és gens fàcil.

Però tot i aquests entrebancs, jo vull ser cuiner. O xef, que encara és més professional. Per això he demanat als pares un curs de cuina com a regal del meu aniversari, que és el 2 de novembre, el Dia dels Difunts, la festa dels morts. Si us dic la veritat, em feia por que la mare i el pare no em poguessin regalar el curs. Últimament les coses no van gaire bé a casa. Ells intenten dissimular, que és fer veure que tot va estupendament quan no és cert, però jo sóc molt llest i m'adono del que passa en realitat. I el que passa és que el pare no té feina i la mare tampoc. I així és difícil arribar a final de mes. A veure, que arribar-hi físicament i mentalment, nosaltres hi arribem, com a éssers humans que som; els que no hi arriben són els diners, que s'acaben abans de temps i tot es complica. Quan jo era petit, no hi havia aquests problemes. Em compraven els meus cereals preferits al supermercat, feia unes quantes activitats extraescolars, com ara futbol, anglès, flauta i taekwondo, i la mare em portava llibres nous cada setmana. Però des que sóc gran, tot això s'ha acabat. Ara el pare i la mare compren al súper uns cereals que s'assemblen als meus preferits, però que no ho són. Intenten convèncer-me que encara són més bons

i jo els dic que sí perquè no es posin seriosos i se'ls ompli la cara d'arrugues, però la veritat és que no tenen el mateix gust. Ja no vaig a taekwondo ni a flauta i, en comptes de comprar-me llibres, la mare m'ha portat un carnet de la biblioteca. La vida és dura. Aquesta era una frase típica que sempre em deia l'avi. Es va morir l'any passat i el trobo molt a faltar. Acostumava a posar-se molt seriós abans de dir-me:

—La vida és dura, Romà. Més val que ho sàpigues ja des de petit.

M'imagino que quan l'avi em deia això es referia a tots aquests afers que us estic explicant. I per això jo tenia por que, en comptes del curs de cuina, em regalessin una revista de receptes o alguna cosa així. Però no. Aquesta vegada m'equivocava. El pare i la mare no em van regalar un curs de cuina, sinó el millor curs de cuina del món i de l'Inframón. I he de dir que, tot i el megaensurt que vaig tenir en un primer moment, aquell Dia dels Difunts vaig ser el nen més feliç de la galàxia. Però això mereix un capítol sencer. Així que m'acomio per avui i us deixo amb les ganes de saber què va passar el millor dia de la meva vida existencial.