

En Robin de Loxley

Vet aquí una vegada, vivia en el centre d'Anglaterra un nen jove qui es deia en Robin. En Robin era un nen content, despreocupat, no es ficava en cap embolic i sempre deia el que deien. Vivia amb el seu pare al castell de Loxley, a la casa seva de família.

El rei en aquell temps es deia en Ricard Cor de Lleó, i anava en unes de les seves croades, i el seu germà jove, el príncep Joan, tenia la responsabilitat d'Anglaterra. Les coses no eren el mateix mai més!

El príncep Joan volia el tron d'Anglaterra i hi estava resolut. Va començar a fer amics amb terratinents rics i, si no volien estar amics, prenia els seus camps i les seves cases.

El pare d'en Robin refusava estar un amic amb en Joan. Per aquest, la seva casa i el seu camp li va prendre. Però va empitjorar! El pare d'en Robin va estar assassinat.

En Robin no estava content, no tenia un pare o una casa seva i volia venjar-se.

A part de treure camps des dels rics, el príncep Joan va treure diners des dels pobres en formes de impostos. Aquests impostos recollia el xèrif de Nottingham, i si els pobres no podien pagar els cremaven les cases seves i totes les seves pertinences. Així en reduïen el pagament.

Aquesta gent sense cases es recollien al bosc de Sherwood, construint-se cases en els arbres.

Un dia, en Robin mirava la gent sense casa i va dir: prou! Amb l'ajuda d'en Robin van aprendre a defensar-se contra un exèrcit de soldats.

Després de dos mesos de treballs forçats, el exèrcit d'en Robin estava preparat. Durant cinc anys van robar els diners dels recaptadors d'impostos i els tornaven als pobres que recollia.

En Robin esdevenia un heroi i va trobar, per sorpresa, el rei Ricard, qui tornava de les seves croades. Ricard li va tornar les gràcies per rectificar tot el mal fet del seu germà jove.

La sardina en suc

Quan s'apropa l'acabament del mes d'abril i el dia 1 de maig és al caure, a Móra d'Ebre es començar a bellugar el neguit de la diada de Sant Jeroni, dia en que es va a l'ermita a celebrar i honrar al sant patró, Sant Jeroni, i oficiar missa a la capella de Santa Madrona. Es un dia tradicional per anar-hi de bon matí i esmorzar una clotxa ben farcida amb la típica sardina de casco. Avui però, voldria escriure sobre un altre plat també molt típic a la Ribera d'Ebre i encara que no tant tradicional com la clotxa, no per això menys apreciat en aquesta comarca.

Si la clotxa és un menjar que per la seva idiosincràsia és desenvolupa al voltant d'una foguera al camp, escampant les brases i ficant unes graelles al foc per anar coent els tomàquets, les sardines i la resta d'ingredients, la sardina en suc, al menys la que jo detallaré, es té que fer amb una paella.

L'element principal és la sardina de casco, com a la clotxa, i la resta d'ingredients són el tomàquet, la ceba, els alls i el julivert. Per començar és neteja la sardina, traient-li el cap, la ventresca i escatant-la de dalt a baix, i es fregeix a la paella, una vegada esta fregida, es treu i es fa un sofregit amb el mateix oli que s'ha fregit la sardina. El sofregit consisteix en tomàquet, ceba, alls i julivert, una vegada tenim el sofregit fet, es fica aigua dins la paella en quantitat suficient per omplir els plats de les racions que em de repartir i a continuació d'afegir-hi l'aigua, es fica al mateix moment la sardina completament esmicolada dins la paella i que bulli per espai de 30 minuts aproximadament. Una vegada tenim tot això fet i el temps ja ha passat, s'afegeixen, per últim, dins la paella, uns grapats de fesols que prèviament ja eren bullits o cuits i es deixa coure per espai d'uns 10 minuts. No cal dir que la proporció d'aigua i fesols, ha de ser superior en aigua, ja que com diu el nom del plat, es sardina en suc, per tant, el menjar ha de ser molt caldos.

Per finalitzar, es serveix amb un plat dels denominats "fondos", com si fos un plat de sopes, i aprofitant el pa que sempre es fa vell a les cases i que al cap d'un parell de dies és dur com una pedra de calar, sucant dins al plat amb aquet pa dur, i fent-lo servir a manera de cullera, poc a poc es van agafant els bocins de la sardina esmicolada i els grans de fesols, el pa amb el contacte amb el suc es fa molt tou i se impregna amb el sabor deliciós de la sardina i el gust dels fesols.

Com és pot constatar, una de les finalitats que tenia i té encara aquest plat, es donar solució al pa que moltes vegades es queda al rebost de les cases fent-se dur i sense possibilitats de que ningú se'l vulgui menjar precisament per això, per que és dur. Una altra finalitat és el seu gran sabor culinari que té, és un plat que la persona que el tasta un cop, rarament no repeteix quan torna a tindre una altra oportunitat. I l'altra finalitat és la senzillesa en la seva elaboració.

Porrera

Allà on coincideixen el Barranquill, el riuet de la Teixeta i el barranc de les Sentius, tot ajudant al riu Cortiella a endinsar-se cap el Priorat profund, s'alça, majestuosa, Porrera. Caminar pels seus carrers costeruts i plens d'història, formats per grans cases senyorials, relíquies de temps passats, de temps de bonança i de creixement propiciats per la gran expansió que tingué arreu el comerç del vi durant els segles XVIII i XIX, és allò que el visitant estarà gairebé obligat a fer, i de passada, anirà descobrint en algunes façanes els catorze rellotges de sol que hi ha repartits per la vil·la, la majoria del segle XIX i alguns de ben curiosos.

Creuarà el visitant en algun moment el riu Cortiella, i potser que ho faci pel Pont Vell, una magnífica construcció de l'any 1804, que fou restaurat fa uns anys. Si a més camina una estona i puja pel camí de l'ermita fins un petit turó, arribarà a l'ermita de Sant Antoni Abad, del segle XVII, testimoni mut de contínues batalles entre els porrerans i l'exèrcit francès durant la guerra napoleònica, cremada més d'un cop i tornada a reconstruir.

Així doncs, la Porrera històrica, rebel i lliberal, es palpa encara en les pedres i la seva gent, i s'entrecreua amb l'actual, immersa en la producció i comercialització del bon vi. Divuit cellers formen part actualment de l'agrupació Cellers de Porrera, que organitza rutes el primer dissabte de novembre, per la festa major d'hivern, durant les quals es visiten tots els cellers i s'organitza un tast de vins, amb l'objectiu de donar a conèixer la gran varietat que el poble ofereix als amants d'aquesta beguda. En qualsevol dels quatre restaurants que hi trobarem o de les recentment inaugurades cases de turisme rural també hi podrem tastar un vi porrerà.

Cal dir que el paisatge que l'envolta; muntanyes escarpades i ferèstegues i aubagosos comellars, que els pagesos han aprofitat per plantar vinya, poc temerosos del desnivell per estar-hi avesats, ha influït en el caràcter de la seva gent i del seu vi, que han fet de Porrera una vil·la especial, interessant i en continua renaixença que no ens deixarà indiferents.