

Chavela



Fundació Pau i Solidaritat PV

C/ Convent Carmelites, 1. València 46010

Telèfon: 963 392 646 correu electrònic: pauisolidaritat@pv.ccoo.es

www.pauisolidaritat.pv.ccoo.es

www.interactuem.org

Publicació integrada en el projecte **“Interactuem a l’escola. Projecte de formació en educació per al desenvolupament adreçat a educació infantil, primària i secundària”**, cofinançat per la Conselleria de Justícia i Benestar Social i Fundació Pau i Solidaritat PV.

Coordinació: **Libertad Soto Manchuca i Otilia Margarit Ortolà.**

Autoria: **Seminari de Cooperació i Educació per al Desenvolupament de la Fundació Pau i Solidaritat País Valencià**, i en concret, **Ana Barberà Pastor, Inmaculada Cinos Quesada, Laura Ferré García, Sonsoles Giner Durán, Sonsoles Girón Giner i Raquel Valero Martínez.**

Il·lustradora: **Paz Aguado**

Disseny: **FREEcreativos**

Ens han ajudat en la traducció del conte al valencià Lluïsa Armero, Purín Morant i Empar Morelló (Oficina de Promoció i d’Ús del Valencià de CCOO PV) i Alicia Casanova.

Dipòsit legal: V-3639-2011



Imprés en paper ecològic



Chavela

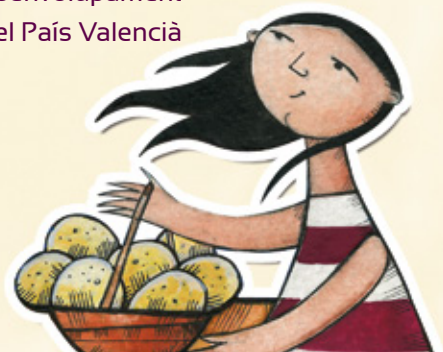
Unes paraules...

Va ser en un viatge de cooperació a Nicaragua, després d'uns dies d'intercanvi amb mestres, alumnes, pares i mares quan ens vam trobar amb el dia a dia de la infància nicaragüenca.

Durant els darrers dies de la nostra estada, ens vam dedicar a conèixer el País. Vam arribar a una ciutat que ens va rebre amb un sol radiant i algunes terrasses per als turistes. Vam seure'ns a desdejunar i se'ns va acostar una xiqueta riallera amb els cabells embolicats i un poalet de plàstic en el qual venia allò que sa mare havia preparat de matinada. Vam conversar amb ella i ens va contar que treballava de matí per anar a l'escola a la vesprada, es va quedar a desdejunar amb nosaltres i més tard ens vam acomiadar. Al llarg del dia vam tornar a trobar-nos amb ella en diverses ocasions, en cap moment va perdre el somriure, el bon tarannà, la veu dolça i amable. La vèiem acostar-se als turistes i jugar amb altres xiquets a estones, sempre carregada amb el seu poalet blanc.

Ella va inspirar el nostre conte, a ella li dediquem aquest projecte, a ella i a altres xiquets i xiquetes que viuen la seua vida entre el treball, el joc i l'escola. Moments d'aprenentatge, moments de vida.

Seminari de Cooperació i Educació per al Desenvolupament
de la Fundació Pau i Solidaritat del País Valencià







De pell obscura,
bonica melena,
resolta i segura.

Així és Chavela, la xiqueta que ven coques de dacsa a la plaça,
al costat del moll.

Com molts matins, s'acosta a un grup de turistes.

- Compré'm coquetes! Les ha fetes ma mare de bon matí,
són molt bones.
- I no vas a l'escola?- li diu un d'aquests.
- Hui no he anat a l'escola perquè se m'ha acabat el quadern- va
contestar Chavela.
- Vinga, senyor! Compré'm unes coquetes!!!







El senyor va comprar unes coquetes, i es va quedar observant la xiqueta com jugava entre els vaixells amarrats al moll, molt distreta, però alhora pendent de trobar un altre possible comprador.

Oh, no! Quan menys s'ho pensava, Chavela ensopega i se li cau a la mar la cistelleta en la qual porta les coquetes. La xiqueta es va posar a plorar angoixada.

- Què t'ha passat, Chavelita?- li va preguntar el seu amic Joaquín, que es va acostar amb les seues mans negres de betum i la seua caixa de llustrar.

JUGANT A TOCAR I PARAR,
LES COQUETES M'HAN CAIGUT AL MAR.

SI NO EM COMPRE UN QUADERN,
NO PODRÉ ANAR A L'ESCOLA.

SI NO VENC LES COQUETES,
NO EM COMPRARÉ UN QUADERN.

SI NO VAIG A L'ESCOLA,
NO APRENDRE MIL I UNA COSETES
I NO TINDRÉ MÉS OPCIO
QUE QUEDAR-ME VENENT COQUETES.

- Oh, ja veig! Deixa'm que pense... Ja sé! Anem al mercat que hi estarà Rosa, i segur ens donarà una idea meravellosa.







Al mercat van trobar a Rosa, qui ajudava un comerciant a pelar patates.

- Què passa, Chavela? Tens els ulls d'haver plorat.

JUGANT A TOCAR I PARAR,
LES COQUETES M'HAN CAIGUT AL MAR.

SI NO EM COMPRE UN QUADERN,
NO PODRÉ ANAR A L'ESCOLA.

SI NO VENC LES COQUETES,
NO EM COMPRARÉ UN QUADERN.

SI NO VAIG A L'ESCOLA,
NO APRENDRE MIL I UNA COSETES
I NO TINDRÉ MÉS OPCIO
QUE QUEDAR-ME VENENT COQUETES.

- Oh, ja veig! Deixa'm que pense... Ja sé! Anem a veure Tino, el del moli de Constantino.







Rosa va agafar unes quantes panotxes i van anar a buscar Tino.

- Què passa, Chavela? Estàs trista hui- va dir Tino.

JUGANT A TOCAR I PARAR,
LES COQUETES M'HAN CAIGUT AL MAR.

SI NO EM COMPRE UN QUADERN,
NO PODRE ANAR A L'ESCOLA.

SI NO VENC LES COQUETES,
NO EM COMPRARÉ UN QUADERN.

SI NO VAIG A L'ESCOLA,
NO APRENDRE MIL I UNA COSETES
I NO TINDRE MÉS OPCIO
QUE QUEDAR-ME VENENT COQUETES.

- Oh, ja veig! Deixa'm que pense... Ja sé! Anem a veure Maria, a la tenda d'artesanaria.







Chavela, Joaquín, Rosa i Tino, van anar a la plaça on es ven l'artesania. Allí estava Maria, ajudant sa mare a vendre.

Maria va veure arribar Chavela amb llàgrimes als ulls.

- Què passa Chavela?

JUGANT A TOCAR I PARAR,
LES COQUETES M'HAN CAIGUT AL MAR.

SI NO EM COMPRE UN QUADERN,
NO PODRÉ ANAR A L'ESCOLA.

SI NO VENC LES COQUETES,
NO EM COMPRARÉ UN QUADERN.

SI NO VAIG A L'ESCOLA,
NO APRENDRE MIL I UNA COSETES
I NO TINDRÉ MÉS OPCIO
QUE QUEDAR-ME VENENT COQUETES.

- Oh, ja veig! Deixa'm que pense... Ja sé! Anem a veure Ramón, que coneix a tot el món.







A la mateixa plaça van trobar Ramón, cridant les notícies dels diaris que venia.

- Compren, compren diaris! Últimes notícies!
- Què passa xics?- va preguntar Ramón.

Els amics i amigues de Chavela van dir tots a una:

A CHAVELA,
JUGANT A TOCAR I PARAR,
LES COQUETES LI HAN CAIGUT AL MAR.

SI NO VEN LES COQUETES,
NO ES COMPRARÀ UN QUADERN.

SI NO ES COMPRA UN QUADERN,
NO PODRÀ ANAR A L'ESCOLA.

SI NO VA A L'ESCOLA,
NO APRENDRÀ MIL I UNA COSETES
I NO TINDRÀ MÉS OPCIO
QUE QUEDAR-SE VENENT COQUETES.

- Oh, ja veig! Deixeu-me que pense... Ja sé! Entre tots i totes podem fer les coquetes i vendre-les.







- Jo puc cercar llenya prop d'on visc i fer foc per cuinar-les- va proposar Ramón.

- Jo puc demanar-li a ma mare una cassoleta i una mola de la tenda d'artesia- va dir Maria.

- Formidable! Mireu, jo he guardat unes panotxes del mercat- va dir Rosa.

- Jo, puc moldre la dacsà al molí de mon pare- va dir Tino.

A Joaquín no se li ocorria què podia fer. Chavela, adonant-se de la seua pena, li va dir:

- Segur que tu vens molt bé, tens molta experiència a tractar amb gent.

I mans a l'obra, Ramón va córrer a cercar llenya, Maria va anar a per la cassoleta i la mola, mentrestant, Chavela, Joaquín i Rosa es van posar a moldre la dacsà al molí del pare de Tino.

Quan van acabar, entre tots i totes, van preparar la massa de les coquetes i la van pastar bé perquè estiguera ben bona. Després, van anar palmejant les coquetes i les van escalfar en la cassoleta.







A la plaça, amb una bona cistella de coquetes i seguint les recomanacions de Joaquín, van vendre les coquetes fins que no en va quedar cap.

A la fi del dia, tots estaven molt satisfets. Chavela, amb l'ajuda dels seus amics i les seues amigues, va aconseguir els diners necessaris per comprar el quadern i poder tornar a l'escola, i així... aprendre mil i una cosetes.



GLOSSARI



Cassoleta:

s'anomena així al disc de fang o metall que solen utilitzar a Amèrica Central per coure les coquetes de dacsa o per torrar gra de cacau (en castellà, a Am. Cen., Eq. i Mèx., s'anomena "Comal").



Panotxa:

fruit de les plantes de panís, que es consumeix a Amèrica Central cuita o torrada (en castellà, a Am. Cen. i Mèx. "Elote").



Mola:

s'anomena així a la pedra sobre la qual es molen de manera manual tant la dacsa com altres grans com el cacau (en castellà, a Am. Cen., Guat. i Mèx., s'anomena "Metate").



Coqueta de dacsa:

anomenat així l'aliment que es fa amb massa de dacsa bullida en aigua amb calç i que es cou en cassoleta; és de forma rodona i aplanada. Als països centreamericans s'empra molt per acompanyar els menjars (en castellà, a Am. Cen., Mèx., P. Rico i Rep. Dom., s'anomena "tortillas", diminutiu de "torta").



RECEPTE: COQUETES DE DACSA

Ingredients:

1 kg de farina de dacsa (comprar o elaborar a casa)

¼ de litre d'aigua

Un pessic de sal

Elaboració de la farina de dacsa:

Es posa a coure la dacsa amb aigua i calç o cendra durant almenys 1 hora o fins que la dacsa estiga suau. Després es posa a refredar i es renta bé fins que la dacsa quede ben neta. Aquesta cocció serveix perquè es pugui desprendre de la pelussa o pell.

La dacsa cuïta es mol en moli semiindustrial o en molinets casolans que manegen en les cuïnes camperoles o en pedres de moldre o metates, com diuen a Mèxic. Moltes vegades a les camperoles, tot i que molguen la dacsa en els molinets, els agrada fer-li unes passades en la pedra de moldre perquè la massa quede molt fina, pròxima a la textura de la farina de dacsa.

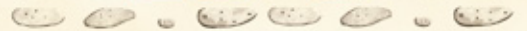
Preparació de la coqueta:

La farina de dacsa es pasta molt bé barrejant-la amb aigua i d'igual manera la textura ha de semblar-se a la massa per elaborar pa. Una vegada que la massa està preparada, es palmejen les coquetes, mentre es posa el comal de ceràmica o bé de ferro al foc (a Espanya podem utilitzar un paella). El foc ha de ser mitjà perquè la coqueta no quede ni crua ni cremada.

El palmejat de les coquetes antigament es feia a mà posant una piloteta de massa entre els palmells de les mans donant-les la forma de la coqueta, fines i rodones. Avui el palmejat es fa sobre un motlle de plàstic (bossa de llet, p.e.) recolzant-se en una taula.

Quan el comal està calent es posa amb cura la coqueta, com aquell qui diu, per coure-la a la planxa. Se li fan tres voltes, amb cura que quede daurada, cuïta, però sense cremar-se.

Les coquetes es poden menjar amb amanida, melmelada, pollastre, embotits...



Aci està Nicaragua!





De pell obscura,
bonica melena,
resolta i segura.

Així és Chavela.
la xiqueta que
ven coques de dacsa
al costat del moll.

