

OPINIONS

Col·labora L'ajuntament de Tornabous

Nº 1 - Novembre del 2008

L'escrit ha sortit una mica llarg, però el tema no era per passar-hi de puntetes. No més q. una sola persona pugui trobar al llegir-lo, una mica de consol, una mica d'esperança, o una mica d'amplitud a les seves reflexions, i li serveixi per pensar q. els seus sers estimats gaudeixen en un altra lloc d'una gran pau i d'un gran ben estar; el donaré per ben realitzat.

Ja q. el mes de novembre sempre està encapçalat per la celebració del dia de Tots els Sants; i a l'endemà, el dia dels difunts; m'ha semblat adient fer un petita glosa sobre....

"La mort vista des d'una vessant diferent"

Què és la mort exactament?. Només sentir-la anomenar, ens fa esgarrifor. La seva definició no la sap ningú, no s'aprèn a l'escola, a ningú agrada pensar en ella; pot ser perquè l'associem al dolor, al patir..... El nostre subconscient rebutja la idea q. és l'últim graó de la vida i q. la nostra existència un dia o altra a de finalitzar, per això, quan es presenta, sempre ens sacseja, sobre tot quan ens visita a casa nostra i sense demanar permís, s'emporta un ser estimat.

Es molt difícil descriure el dolor intern q. sentim quan pensem degut a la mort, no tornarem a veure a la persona estimada. Ens brollen un munt de preguntes.... per què li ha tocat a ell o a ella?.... vaig fer tot el què havia de fer quan era al meu costat?... vaig cridar per falta de paciència quan es queixava de la seva malaltia o del seu dolor?.... vaig dir-li en vida el molt q. l'estimava?.... vaig demanar perdó quan va caldre?.... vaig estar el seu costat en l'últim moment?.... Ens queda un sentiment de culpa, sentim remordiments vers algun fet q. ara modificaríem, però q. mentre ell o ella van ser al nostre costat, per mandra o negligència, el nostre comportament no va ser l'adequat.

Per amainar aquest sentiment de rebuig q. ens produeix el seu nom, hauríem de reflexionar i entendre, q. com el naixement, és l'inici d'un llarg viatge. En el moment de néixer, no sabem què ens espera al llarg dels anys, què obtindrem de la vida; tindrem salut?, serem feliços?; arribarem a grans?; com serà l'últim moment?..... De la mort, només sabem serà la nostra última experiència, el punt final. No ens hauria de fer por, només és una substitució de la vida; i hauríem de pensar en ella, amb la mateixa senzilles amb què veiem q. el sol quan es pon, quan acaba el dia, és reemplaçat per una cosa tan meravellosa, com son la lluna i les estrelles. No és fàcil pensar així, però si ho fem, estarem preparats per quan vingui a visitar-nos.

En quasi totes les religions se'ns promet q. més enllà trobarem un paradís. Cadascú ens imaginem d'una manera diferent "el nostre paradís". Però qui pot assegurar q. serà així.? O qui pot negar, amb certesa, q. després d'aquest últim viatge no trobarem un lloc on hi haurà el consol a totes les nostres penes, la satisfacció a tots els nostres desitjos i sobre tot l'amor, del q. gairebé tothom n'està mancat?. Davant tants dubtes dels q. ningú té resposta, val més pensar amb serenor, q. tot no s'acaba quan el cor deixa de bategar, q. hi ha alguna cosa més q. continua.....

Per casualitat us heu preguntat alguna vegada quina edat tindrem en el més enllà?. Serem infants? serem adolescents? serem joves? serem grans...?

Els q. tenim la sort de ser creients, sabem q. Déu va dir: “He fet l’home a la meua semblança”; per tant, segons les seves paraules, tenim alguna cosa divina, q. no és el nostre cos, sinó el q. anomenem “l’anima”, i com a divina, és immortal; perdurarà per sempre..... Ben segur anirà a un lloc ple de pau, de joia, de llum.... on ens retrobarem amb tots els sers estimats q. ja no son amb nosaltres, i plegats, gaudirem d’una manera diferent, però meravellosa, de demostrar l’alegria i l’amor q. sentim mútuament, fonent-nos.... amb una gran abraçada. Els q. no creuen en un més enllà, els q. pensen q. només vivim i prou; en el moment de la mort han de sentir una gran por i una gran tristesa, per ells tot s’acaba aquí, no hi ha res més..... no tenen el consol de la trobada.

Les persones q. van iniciar aquest viatge, aquest traspàs, quan ja els havien declarats morts però ells veien des de una alçada, el seu cos inert..... Parlen de la gran llum q. van veure, i de la pau i benestar q. sentien, com alguna cosa indescriptible; res comparable a qualsevol satisfacció de plaer q. es pot experimentar en vida. Ja no els hi fa por la mort, no han oblidat aquell moment, voldrien tornar-hi.... Són persones q. per la seva seriositat, per la seva manera de fer irreprotxable, mereixen la nostra credibilitat. No tinc autorització per dir qui són. Però són a prop nostre, conviuen amb nosaltres; i ben segur en trobaríem unes quantes més, q. han donat testimoni de la seva experiència i han pogut gaudir d’aquest instant.

Desitjo a tothom, malgrat el bonic q. pot ser aquest lluminós començar en un altra lloc; tardeu molts anys en realitzar aquest llarg viatge.

M^a Mercè Usón

Reflexions de saviesa

- *Un error del ser humà, és intentar treure del cap allò q. no vol sortir del cor.*
- *La persona q. no ha estimat apassionadament, ignora la meitat més bella de la vida.*
- *Les passions son com el foc; s’apaguen si se’ls tira aigua abundant; però es revifan amb més intensitat quan ha quedat brasa, i bufa algun tipus de vent.*
- *Acomiadat sempre, de les persones q. estimes amb fets o paraules d’amor. Tal vegada tardis temps a tornar-les a veure, i el record de l’amor q. hauràs posat al comiat, perdurarà per sempre.*

Escrit aportat pel Sr. Baldiri Farré. Publicat a la Vanguardia el 1994

“Els segadors”

Soy catalán y me siento catalán como el que más, y lamento decir que el himno de “Els segadors” no me parece apropiado.

Suenan muy fuerte las notas que inducen al resentimiento y al odio, en contraste con la gran admiración que se muestra por la transición española.

Bismark dijo: "La indignación no es sentimiento político". Winston Churchill, después de la segunda Guerra Mundial, comentó: "El porvenir de Europa pasa por la amistad entre Francia y Alemania", que son el eje más sólido de la Unión Europea.

Los dirigentes de Estados Unidos y Japón, después de una despiadada lucha, también han encontrado la reconciliación. Pero, andando por caminos adversos, a la vista está como se encuentran israelíes y palestinos. Políticos intelectuales de gran altura tenemos para que nos guíen al buen puerto.

Si el himno de un pueblo tiene que ser exaltación de lo más notable de su ser, me inclinaría por el "Cant de la Senyera" o algo que lo pudiese mejorar.

BAUDILIO FARRÉ CHARLES

Poema aportat per la Rosa Farré Palou

EPITAFI

Quan torni a vos, Senyor,
 Que repiquin les campanes,
 Facin ball amb orelletes,
 I no s'endoli la gent,
 Que deixo els bancals llaurats,
 I esporgades les pomeres;
 Només em sap greu, la mandra,
 I el temps que potser he malmès,
 Encongint massa les ales
 Podent volar més lleuger.

Francesc Pascual Greoles

Com un tro

Has passat per dins meu, com un tro, fent molt soroll. M'has espantat i, com un tro, acabada la tempesta, per sort, t'has esfumat.

M^a Mercè Usón

SABIES Que...

Sabies q. els establiments d'electrodomèstics, venen unes soles per les planxes de vapor, q. al adherir-les a la planxa, fan q. la roba fosca no quedi lluent al planxar-la?.

Sabies q. quan bulls fesols, si afegeixes quatre o cinc claus d'olor, deixen de ser flatulents?.

CUINA

Recepta fàcil i ràpida per fer un pastís de pernil i formatge al microones en pocs minuts.

Ingredients:

- 7 o 8 llesques de pernil dolç, fines, però q. no es trenquin.
- 1 paquet de llenques de formatge tipus "Tranxettes".
- 9 trossos de pa de motlle sense crosta.
- 1 ou.
- 125 c.c. de llet (mig vas).
-

Per fer el caramel:

- Quatre cullerades de sucre.
- Quatre cullerades d'aigua.

Si el compreu fet, (es ven en qualsevol Super) us estalviarà el tenir que fregar el motllo on l'haureu cuinat.

Utensili:

- Un motlle de plum-cake apte pel microones (per exemple de pirex).

Temps de cocció pel caramel: 6 minuts.

Temps de cocció pel pastís : 7 minuts.

Preparació:

Per fer el caramel: Es posa el sucre i l'aigua dins el motlle al microones, durant 3 o 4 minuts al 100 per 100 de potència fins q. agafi una mica de color (pareu compte no s'ennegreixi, doncs es tornaria amargant). També es pot fer sense caramel.

Quan s'ha refredat el caramel, es folra el motlle per dins amb les llesques de pernil, deixant q. sobresurtin pels costats el just, per després cobrir el pastís. Es batega l'ou i s'afegeix la llet necessària per arrebossar el pa sense q. quedi xop; es va omplint el motlle amb capes, una de pa, una de formatge, una de pernil.... i així successivament fins omplir el motlle. Un cop ple, es cobreix amb el pernil q. hem deixat sobresortís, i s'introdueix al microones més o menys 7 minuts, dependrà del cuit q. us agradi.

I..... BON PROFIT