

# OPINIONS

*Col·labora l'Ajuntament de Tornabous*

*Nº 5 - març 2009*

## **Per tu..... Josep M<sup>a</sup>**

*Havíem parlat en diverses ocasions de la poesia escrita per la teva neboda. Et feia molta il·lusió que fos publicada en aquest fulls, fins i tot havia fet un esborrany perquè veiessis com quedaria. En vas quedar satisfet i l'ensenyaves quan tenies ocasió. Aquesta poesia juntament amb la carta que li adjuntava, havíem decidit anés en aquesta primera pàgina, però la transcriuré al darrera ja que m'ha semblat més oportú dedicar el primer full al teu record.*

## **Record**

*Ja fa al voltant d'un mes va finalitzar el teu patiment. Durant molts anys vas sentir dins el teu cor les tenalles opressives que produeix l'angoixa.... i ella, és mala consellera. És com un cuc, va rosegant sense pietat i converteix en un no-res tot el bo que troba: les nostres il·lusions, els nostres anhels, les nostres alegries.... Quan fa acte de presència, el dolor que sentim enmig del pit és tan intens, ens fa patir tant, que ens deixa sense forces per poder lluitar.... Tot són tenebres i no veiem llum al final del carreró.... Encara que estem voltats de gent, els altres no compten. Sentim una mena de vergonya de comunicar-nos.... preferim passar-ho sols.... i el cor i la ment, cansats de tanta solitud, i de suportar-la...., buscant un alleugeriment a tan dolor, poden esclatar de manera imprevisible.*

*Només Déu sabia quin era el teu destí final i el perquè de les teves circumstàncies. Però ben segur Ell et va acollir i et va fer una gran abraçada, i amb el seu braç arrenyat sobre la teva espatlla, et va dur cap un lloc on l'ànima pot gaudir d'una gran llum i d'un gran descans, on les angoixes i els patiments no existeixen; un lloc, que Ell te reservat a les persones que com tu han patit molt, però que malgrat el seu patir, no han escatimat temps per dedicar-lo als altres.*

*Déu és bo, és comprensiu, és tolerant i és tot amor. Només som els humans que sempre amb el nostre dit acusador i plens de neciesa, ens creiem amb la capacitat suficient per jutjar i condemnar amb prepotència i sense misericòrdia, fins i tot allò que s'escapa a la nostra comprensió.*

*Els pares et troben molt a faltar. Els has deixat un gran buit, doncs eres el seu puntal. Però al marge que el teu record els és i els serà sempre un consol.... el temps els ajudarà a entendre el teu comportament. Som humans, per tant febles, i pot passar, que a vegades ens manquin les forces suficients per suportar tanta angoixa, tanta solitud, tan dolor, i saber i poder vèncer temptacions a vegades difícils, a vegades impossibles de superar....*

*Romandràs sempre en el nostre record com una bona persona, que vas dedicar una part molt important de la teva vida a ajudar en tot el que va caldre als teus pares. El Ramon i l'Isabel de cal Magí. Una gran casa, una gran família i unes immillorables persones.*

**Allà on siguis.... Descansa en pau, Josep M<sup>a</sup>. Ho tens ben merescut.**

**M<sup>a</sup> Mercè Usón**

Benvolguda Anna:

*Vam comentar un dia amb el tiet Josep M<sup>a</sup> i els padrins Ramon i Isabel, que tot i que només tens 10 anys, amb la teva manera de pensar i de parlar, demostres una maduresa especial, que t'agrada molt la poesia, i que ets l'autora d'aquest poema tan bonic basat en l'amistat. És sorprenent la sensibilitat i la profunditat que tens malgrat els teus pocs anys.*

*No deixis mai d'escriure, en moments de solitud, agafa un llapis, i aboca i expressa en lletres els teus pensaments, els teus anhels, les teves angoixes, les teves alegries.... Veuràs com la teva ànima, somoguda per motius prou importants per tu, poc a poc es va asserenant, i alleugerada i reconfortada per haver manifestat a través de l'escriptura els teus sentiments, poc a poc les angoixes van desapareixent i donen lloc a una gran serenor i a una gran tranquil·litat.*

*Et desitjo moltes satisfaccions produïdes per l'escriptura. Qui sap si algun dia tindràs un reconeixement general i recordaràs que, quan tenies 10 anys, el teu primer poema va ser publicat en un full molt humil que es divulgava cada mes a Tornabous, escrit sense cap pretensió, però fet amb molta il·lusió i molta estima.*

*Rep amb el meu recolzament incondicional, una abraçada i un petó molt, molt fort.  
M<sup>a</sup> Mercè Usón*

### **¿ Que és l'Amistat ?**

**L'amistat és un tresor  
Que tu i jo compartim,  
Un entranyable llaç que ens uneix  
A través dels nostres anys,  
A través de la distancia.**

**L'amistat és un raig de llum  
Quan l'obscuritat ens envolta,  
Una fresca brisa de mar  
Quan viatgem en el desert.**

**L'amistat és el que tu i jo tenim,  
El que compartim dia a dia  
Gràcies pel regal que m'has donat.**

**Anna Masó Rius  
Palau d'Anglesola, 5 de gener de 2009**

**Llibre**

*Mecanoscrit sobre - Els monjos de Montserrat - Autor: Hilari Raguer i Suñer - Editorial Base.*

*Escrit per qui coneix a fons tots els racons del monestir després de 55 anys de monjo a Montserrat. Descriu d'una manera planera la vida dins del monestir, quants monjos hi ha, com viuen, treballen, s'organitzen i resen. Un llibre que descobreix les interioritats del monestir, i fa que amb la claredat i senzillesa de la seva escriptura, tinguem en més estima, si cap, a la nostra muntanya, Montserrat, i a la nostre Verge, La Moreneta.*

-----

**C. D. o D.V.D**

*Si us agraden els Boleros, us recomano els cantats per Andrea Bocelli. Els Boleros de sempre interpretats per una veu masculina preciosa, càlida i acollidora.... els canta amb una gran tendresa. Escoltar-lo es un regal pels oïdes. L'Andrea Bocelli, és cec.*

*Hi ha el DVD també molt maco, on es veu el lloc on canta. És un entorn preciós i a part de la seva bellesa es veu el públic com l'escolta embadalit. L'Andrea Bocelli té una aparença 10 sobre 10 i un bonic somriure amb el qual transmet una gran serenor. Degut a la seva ceguesa, quan canta damunt d'un escenari, perquè es pugui moure sense ensopegar, han de col·locar-li en el entramat, unes guies quasi imperceptibles, però que ell nota amb els peus i les va seguint. No us el perdeu, passareu una bona estona escoltant-lo i veient-lo.*

-----

**Esclat...**

*Amb un esclat d'amor,  
les teves mans agafaran les meves,  
recolzaré el meu cap sobre la teva espatlla,  
tu... em diràs paraules amb tendresa,  
i jo tota cofoia... t'escoltaré enamorada.*

**M<sup>a</sup> Mercè Usón**

-----

**Reflexions de saviesa**

- No és més savi aquell qui més coses sap, sinó el qui és capaç de destriar les que són més importants.
- No deixis que la duresa del teu orgull pugui més que la tendresa del teu cor.
- El desig manté vius els somnis, i q. és un home sense somnis?...
- La serenitat i el saber ser assenyat, s'aprèn a l'escola del dolor.
- Quantes coses que ahir consideràvem articles de fe són faules avui en dia?...
- Els dies i les hores són llargs, la vida curta. Aprofita-la, no t'emportaràs res.

### **Sabies....**

- *Que, els xinesos, que són les persones que estadísticament tenen més llarga vida, no prenen llet de cap tipus i sí en canvi molta soja?. Diuen els entesos, que aquesta planta estimula les neurones i prevé l'arteriosclerosi senil. Es presenta com a batut, i moltes marques l'anuncien en el mercat enriquit amb calç. N'hi ha de molts sabors, a gustos de tots els paladars. El de la casa Santiveri que es diu Provallem, com a substitutiu de la llet, és el de sabor més neutre.*
- *Que, si afegiu un rovell d'ou a la pasta de croquetes al fregir-les no s'esquerden?*
- *Que les infusions d'eucaliptus són beneficioses en cas de bronquitis crònica, en la majoria de casos produïda pel tabac?.*

-----

### **Cuina**

*Sèpia amb patates, pèsols i carxofes. Un suggeriment per època de Quaresma.*

#### **Ingredients per quatre persones:**

- 1 Kg de sèpia.
- 1,5 Kg. de patates.
- 400 gr. de pèsols.
- 4 carxofes.
- 4 grans d'all.
- 1 ceba.
- Quatre tomàquets madurs.
- Fumet de peix o aigua.
- Julivert.... oli d'oliva.... i sal.

#### **Utensilis i temps de cocció:**

- Un morter amb la seva mà.
- Una paella.
- Una cassola..... Tot plegat uns quaranta minuts de cocció.

#### **Preparació:**

*Dins el morter, feu una picada amb els alls, el julivert i ho reserveu. Poseu una paella al foc i fregiu la ceba fins que us quedi transparent, moment en que afegireu els tomàquets ratllats. Ho deixeu coure a foc lent fins que el tomàquet estigui ben cuit. El podeu substituir pel fet en conserva a casa. Compte amb la sal.*

*Netegeu la sèpia i talleu-la a daus. Si la sèpia és congelada acostuma a portar sal. Aboqueu-la en una cassola que posareu al foc tapada i deixeu que cogui a mig foc, fins que s'evapori l'aigua que deixa anar. Aleshores hi tireu un raig d'oli i un parell de grans d'all sencers, que després podreu treure si no us agraden. Quan l'all agafi color, hi afegiu el sofregit que heu fet abans, les patates mal tallades a trossos no gaire grossos, els pèsols i les carxofes. Ho cobriu tot amb fumet de peix o aigua i ho deixeu coure uns 20 minuts.*

*10 minuts abans d'apagar el foc, hi afegiu la picada, i si us agrada, un raig de vi blanc. Rectifiqueu de sal....*

**I..... BON PROFIT**