

Els més joves opinen

És Sant Jordi. La Porxada està plena de gent i de llibres. L'Albert i en Jordi, dos germans, busquen nous llibres per llegir. Remenant en una parada troben en Miquel amb un parell de llibres sota el braç.

M. —Són dels **set secrets**. Es que a mí m'agraden els contes d'aventures. Hi ha molta emoció. I els protagonistes són noies de la nostra edat que han fet un club i descobreixen molts misteris. A l'escola també hem fet un grup d'amicsú però no trobem cap cas que s'assembli als seus, que són molt originals.

A. —Ara ja en llegeixo d'altres, jo! Ja tinc tretze anys! Mira, si vols te'n diré algun. Veus aquest? —senyalant-ne un— «La ciutat sense muralles», succeeix a la Barcelona del segle passat. O bé aquest altre: «En Mir, l'esquirol» d'en Josep Vallverdú, que parla d'un noi que ajuda a escapar els catalans segrestats pels moros. Tots dos són llibres de la col·lecció «Els grumets de la galera», els darrers, encara que en sortiran de nous aquests dies. Són molt fàcils d'entendre i molt bonics. A la mateixa col·lecció n'hi ha també per a nois més petits, com en Jordi, que té nou anys. Au, Jordi, digues al Miquel els llibres que et varen portar els reis.

J. —Em van portar «El Zoo d'en Pitus», que és el llibre d'uns nens que fan un Zoo per a guanyar pessetes perquè el Pitus està malalt i ha d'anar a un metge estranger per a poder-se curar. I també me'n van portar dos de la col·lecció Xarxa, que no em recordo com es diuen però que són uns contes molt bonics. A més a més em varen portar dos llibres d'en Tin Tin que m'agraden molt.

M. —Bufa! I a mi! Jo en tinc tota la col·lecció sencera i me l'he llegida potser tres vegades. Com el Cavall Fort. Hi estic subscript i cada vegada que l'envien me'l miro un parell de vegades. El número d'aquest mes és el que fa 400 i és un extraordinari.

A. —I ja coneixes el Tretzevents? És per a nois una mica més petits, més o menys com tu. Podries demanar als teus pares una subscripció, ara, per Sant Jordi. Ja veuràs com t'agradarà.

A casa també estem subscrits al Rodamón i a Plaça Gran. En el Rodamón pots escriure-hi poesies, reportatges, articles tú mateix i t'expliquen les notícies de cada setmana d'una manera ben senzilla, perquè les puguis entendre. De Plaça Gran ja en deus haver sentit parlar. És per a persones grans, però jo cada setmana en faig els mots encreuats amb el meu pare.

M. —Ui, que és tard! Me'n vaig de seguida. És que parlant d'aquests llibres i d'aquestes revistes que dieu que estan tan bé m'ha passat l'estona volant. Ah!, i gràcies per totes aquestes recomanacions. Ja els ho explicaré tot als pares, a veure si me'n fan algun cas.

Nàtalia, 12 anys - Francesc, 14 anys i Núria, 12 anys

Flors, Urbanisme i Política

De flors sempre n'hem tingut; d'urbanisme, més o menys deficient també; de política, o millor dit, manifestació política no n'hem tingut durant molts anys. L'hem estrenada fa poc, perquè dos o tres anys de fer política no és res més que un petit aprenentatge.

Si el dijous o el dissabte us fixeu amb les mestresses de casa veureu com es gasten uns bons diners amb plantes i flors, quasi no es veu una dona que, carregada de minestra no porti un menat de verd o alguna flor amb el seu test.

Això vol dir que actualment ens anem conscienciant que són les flors en la vida de les persones i que aquestes cerquen la bellesa allà on és.

En barrejar l'urbanisme amb les flors, ho faig amb l'ànim d'observadora, pensant a la vegada com seria la nostra ciutat si a cada nova estada s'hi deixés lloc

adequat perquè hi poguessin viure plantes i flors.

En quant a política ho faig pensant que si tenim la sort que el conseller que estremem fos conscient d'aquest afer tindriem molt de guanyat. La nostra ciutat té molts indrets, racons i places on hi manquen plantes i flors i hi sobren forats. Cal que siguem sensibles a aquesta situació i pensem d'una vegada que una ciutat com cal reporta l'existència d'aquest ornament entre altres coses, per prestigiar els seus ciutadans.

La plaça de l'Església és una mostra ben palesa de la necessitat al·ludida que sort hi ha del minúscul jardí que arreurat als murs de la Parròquia dona un xic d'alegria al trist espectacle del seu paviment.

Montserat Dalmau

Faves, Pèsols i Carxofes a la Catalana

Seguint per la ruta gastronòmica catalana de l'època, no podem oblidar-nos de les faves, pèsols i carxofes a la catalana que certament mereixen la nostra atenció. Si bé més d'un tractadista culinari, nega la personalitat dels pèsols com a element soïtari, jo particularment sortiria per a defensar-los. Estic d'acord que les qualitats varien, segons sigui la seva procedència. Decimo la meua prioritat pels del Maresme. La dolçor es inigualable. Penso que hom els pot menjar: sols, acompanyats, per començar, per acabar i si molt m'apureu, per començar i per acabar. Ho he vist fer més d'una vegada; concretament en el restaurant Hispania de Caldetes.

Pel que fa a les faves, s'ha de dir que és important que siguin tendres, no gaire granades.

Les carxofes, per les seves múltiples maneres de menjar-les, s'han convertit en plat important per a totes les taules. Cal tenir cura a l'hora de triar-les, procurant no escatimar, a la tria, cap fulla que no sigui prou tendre. La preparació que jo us proposo és simple. La feina està en la preparació; donat que aquest és un plat molt mengivol, cal no fer curt.

En una olla de terra, fregir amb llard i oli meitat i meitat, una tira de cansalada viada tallada a daus i unes botifarres crues, a raó d'una per comensal. Apartar-ho una vegada fregit i amb el mateix oli, sofregir-hi una ceba ratllada i dos grans d'all. Quan comenci a agafar color, abocar-hi les faves, els pèsols i les carxofes, tot triat i net, la cansalada, la botifarra, un brot de farigola, un brot de menta i una fulla de llover. Barrejar-ho tot plegat i afegir-hi aleshores un got de vi ranci i un de brou (a falta d'aquest, un got d'aigua i una collaredeta d'algun concentrat de carn), sal i un polset de sucre. Tapar l'olla amb un plat soper, ple d'aigua i deixar-ho «ofegar» molt lentament, a foc suau. Uns moments abans de servir-ho, afegir-hi un tros de botifarra negra de la anomenada «bisbe», per persona. Sacsejeu un xic l'olla i a menjar s'ha dit.

Les proporcions poden variar, segons els gustos; proveu però per tres kilos de faves, tres de pèsols i dos de carxofes.

Montserrat Ponsa i Tarrés

PENTECOSTA

Conferència · Col·loqui
per Josep M.^a Ballarín

L'Esperit

lloc: Sala Sant Esteve

Dijous 3 de maig - A les 10 vespre

Parròquia Sant Esteve