

# La vista és la que treballa

A la pàgina 4 del nostre número 36 en un requadre i en lletra força remarcable, hem llucat un castellanisme que ens ha ferit molt la vista. Es tracta del mot *aconteixement*, per cert i malauradament massa arrelat a casa nostra.

Aquesta paraula (en castellà, *acontecimiento* deriva en aquest darrer idioma del verb *acontecer*, inexistent a la nostra parla. Aquest verb castellà cal traduir-lo per *esdevenir-se*, *succeir*, *ocórrer*, *acomplir-se*, *passar*, etc. segons els casos. El substantiu castellà *acontecimiento*, el traduirem, per tant, per *esdeveniment* o *succés*.

Ara bé, el mot *esdeveniment* (perquè pugueu constatar que el català és, com el castellà, un dels idiomes més ric en lèxic) podem substituir-lo, segons s'escaigui, per un d'aquests altres mots, sinònims d'aquell: *esdevinença*, *entrecàs*, *fet*, *succés*, *atzar*, *casualitat*, *incident*, *situació*, *circumstància*, *conjuntura* (paraula, ara, a la boca de tothom), *ocasió*, *tràngol*, *episodi*, *accident*, *aventura*, *acció*, *peripècia*, *cas*, etc.

També al mateix requadre s'hi veu la forma verbal *venen*. Com que suposem que la notícia era informar que els gegants i els caps grossos havien arribat utilitzant el tren, el mot ha de dur accent a la primera e: *vénen* (del verb *venir*). Sense accent, *venen* és una forma del present indicatiu del verb *vendre*. I els gegants i els caps grossos no venen res. Escampen alegria.

I per tal d'omplir aquesta columna, parlarem d'un altre barbarisme, també molt corrent. Ens referim al substantiu *apremi* i el seu verb *apremiar*.

Com tots sabeu, aquestes paraules s'usen, generalment, per tal d'expressar una acció administrativa o bé judicial que força algú a complir, a desgrat seu, certs compromisos.

Els mots que tradueixen, en català, els castellans *apremio* i *apremiar* són, respectivament, *constrenyiment* i *constrènyer*.

Creiem, però, sincerament, que són unes paraules poc desitjables per a substituir mots en documents oficials que cal procurar de fer, fàcilment i majoritària, comprensibles.

Per això, alguns Ajuntaments han posat en circulació, i estimem que amb molt d'encert, el mot *obligament* com a traducció, en aquests casos, del castellà *apremio*.

D'acord, doncs, amb aquest procediment, *apremiar* serà *sotmetre a obligament*, i *apremiat*, *sotmès* o *subjecte a obligament*, no essent convenient d'emprar en aquest sentit *obligar* i *obligat*, ja que aquests mots en tenen un altre de més general.

Ara bé, quan vulguem utilitzar el verb *constrènyer* per tal de reflectir la seva significació primitiva, o sigui, la d'obligar a reduir algú a obrar contra la seva voluntat, també podem emprar els sinònims *coaccionar*, *forçar*, *compehir*, *violentar*, *imposar*, *exigir*, *coercir*, *oprimir*, *coartar*, *contenir*, *refrenar*, *restringir*, *reprimir*, *restrènyer*, *impehir*, etc., segons allò que realment vulguem expressar.

I, per avui, prou. Gràcies per la vostra atenció.

R. M. C.

## Cuina

# Cigrons i Espinacs

Recordo una de les gloses de l'amic Xixu, que feia referència a les dèries, que ell creia imprescindibles en la vida de cadascú. Afortunadament, crec que avui, gairebé tothom la té, el que passa, és que no la pot dur a terme amb la regularitat desitjada. Penso que les dones a les que ens agrada la cuina, som molt afortunades en poder gaudir d'una dèria, que pot omplir-nos bona part del dia. Hi ha però la contradicció de pensar, que aquesta, s'hagi convertit en una obligació constant.

A la majoria, ens agrada preparar uns àpats que siguin del nostre grat, de coses especials, i quan ens ve bé; no però, la clàssica verdura, la sopa, la carn o el peix habitual. Jo, voldria fer veure la necessitat de convertir aquesta obligació, en art; aquesta rutina, vestir-la de festa, convertint aquests simples plats de cada dia, només amb un mica de toc de gràcia, pel que fa a presentació, amb desitjades menges. Que els vostres marits i fills, pensin cada vegada que s'as-

sequin a taula, que són convidats especials. Vet aquí una recepte de cigrons i espinacs, plat simple i econòmic, apte per a començar qualsevol menú.

Després de tenir-los en remull des del dia anterior, feu bullir els cigrons amb aigua, una ceba, sal i un clau (d'espècie).

A part, fer bullir els espinacs, amb aigua, sal i un porro. Quan estiguin al punt, escorreu-los bé.

Tallar una ceba a làmines molt fines i fregir-la amb llard i mantega, meitat i meitat, a foc molt suau. Quan comenci a agafar color, afegir-hi una cullerada de farina, fins que es comença a torrar. Apartar-ho del foc i xafar-hi dos ous durs, tot fent una pasta. Barrejar-hi llavors els espinacs, i els cigrons, als quals hauréu tret una part de suc, si considereu que n'hi havia amb excés. Deixeu-ho tot plegat que arrenqui el bull, i ja està llest per a menjar.

Montserrat Ponsa i Tarrés

## Jardineria

# Bougainvillea

Planta que s'emparra, poc coneguda pel seu nom, però molt admirada per les seves flors, ja que és una planta enfiladissa que pot viure dintre de casa a l'hivern i a ple sol a l'estiu; dóna una abundància de flors color fucsia, resistents i molt boniques de forma i d'una consistència de flor seca quan encara no ho és.

Les seves flors serveixen per fer rams, els quals duren molts dies posats en aigua, aquesta cal canviar-la diàriament i una vegada vegeu que com a ram ja no fa goig (un ram no es pot deixar que mori al gerro, cal saber-lo llençar a temps) podeu posar les seves flors entre dos papers assecants i al damunt un pes a l'igual que moltes altres plantes de

flor petita i podreu decorar objectes amb les seves flors (un dia ja en parlaré).

Si teniu la planta en test, tingueu-li les atencions que us detallo. A l'estiu, al defora a l'aire lliure i a ple sol. Necessita bastant d'aigua. Temperatura ambient normal, mínim 16 graus, màxima 30. Terra alcalina. A l'hivern a dintre amb una temperatura de 12 a 16 graus, no la regueu gens, perdrà moltes fulles, i les que quedin tingueu-les humides mitjançant un atomitzador i procurant no mullar la terra. A darrers de febrer, si cal, pot canviar-se de test, aboneu-la i tingueu-la un mes a l'ombra i després a ple sol a treure florida, cas de tenir-la arrecerada per una paret estarà més bé.

Montserrat Dalmau

Dra. M.<sup>a</sup> A. Casanovas i Fuster  
Coll, nas i orella

Dijous de 10 a 1 □ Dilluns, dijous i divendres, de 6 a 8

Santa Elisabet (Corró), 11, 2.<sup>on</sup>, 1.<sup>a</sup> □ GRANOLLERS