

Punt de Vista

El Punt Avui expressa la seva opinió únicament en els editorials. Els articles firmats exposen les opinions dels seus autors.

HERMES COMUNICACIONS SA

President: Joaquim Vidal i Perpinyà.
Consell d'Administració: Lúcia Vidal i Juventench (vicepresidenta), Eduard Vidal i Juventench, Esteve Colomer i Font i Joan Vall i Clara.
Consell de lectors: Feu-nos arribar les opinions, els suggeriments i les consultes que desitgeu sobre el nostre projecte editorial i els nostres productes a conselldelectors@elpuntavui.cat. Tots els contactes rebran resposta de la direcció.

Direcció Executiva: Joan Vall i Clara (conseller delegat), Xevi Xirgo (Informació General), Emili Gispert (Informació Esportiva i local), Toni Muñoz (Serveis), Josep Madrenas (Webs i Sistemes), Albert París (Comunicació), Miquel Fuentes (Administració i RH), Lluís Cama (Producció), Concepció Casals (Distribució) i Ricard Forcat.

Keep calm

Xavier Graset

Absents



“S i bronze i pedra i terra i oceà/per la mort són vençuts, ¿quina raó/la bellesa tindrà per guerrear,/sent tan

dèbil com frèvola és la flor?” Aquest dubte es planteja el sonet LXV de Shakespeare, de tots els que va traduir Gerard Vergés i edita Adesiara, que tinc marcat amb una multa d'aparcament que em fa de punt de llibre. 50 euros que vaig pagar per aparcar en zona de càrrega i descàrrega a Reus. Va ser amb bonificació del 50% per pagar a cuita corrents. De fet vaig voler pagar tan anticipadament que l'agent que m'havia multat encara no havia tingut temps de notificar la sanció a la hisenda municipal. M'havia deixat el paper de la denúncia al parabrisa del cotxe i havia posat en les observacions que el conductor era: absent.

A Tarragona a començaments de setmana me'n van posar una de 200 euros, que seran 100 si m'espavilo a pagar, per haver aparcat trepitjant un pas zebra que va a un no-lloc, als encontorns de l'hospital Joan XXIII, on

Tots hi hem passat o hi passarem, per l'experiència de l'absència

una bona pila de cotxes es fan amos dels solars de la zona, just quan mon germà Pep lluitava per no marxar d'aquesta vida. A la multa tarragonina també fan notar la meva absència, i ara, tristament, l'absent és ell. Un parell de multes escrites a mà posen preu a la meva, d'absència, mentre la xarxa i la comunicació telemàtica plora la seva, plora la de tants altres éssers estimats. Tots hi hem passat o hi passarem, per l'experiència de l'absència. La tensió entre presència i absència és continua. I si torno al sonet de Shakespeare lleigeixo el pensament terrible sobre el temps, sobre resistir el temps: “I on podria guardar-se el millor temps que dins el temps?” La lluita ara es mou en l'àmbit del record. Evitar que l'absent marxi del tot de les nostres vides mentre el recordem. I és que també vivim amb els absents, els que no tornaran. I també podem dir que la vida continua sense nosaltres. Arribaran noves multes pels absents que voldran que els recordem per seguir vivint en el pensament. I ja podem aparcar bé si com diu el poeta: “Tan sols i per miracle gran, seguirà en el meu vers l'amor brillant.”



La vinyeta

Fer



Vuits i nous

Manuel Cuyàs

Pa i aigua

Per raons de feina, em vaig passar deu anys consumint menús del migdia en restaurants de preus assequibles. De resultes, vaig sumar uns quilos que un cop acabat aquell règim diari he procurat eliminar amb resultats més o menys satisfactoris. M'ha quedat també el costum de llegir els menús que s'anuncien en tots els restaurants quan hi passo per davant. Els consulto i penso com els combinaria: de primer plat, això; de segon, allò altre. La veritat és que el secret d'haver baixat de pes ha consistit a limitar a un plat el dinar.

Els menús diaris dels restaurants amb poques pretensions tenen per a alguns mala fama, però haig de dir que jo n'he trobat d'excel·lents. He ingerit plats de lleties no diré memorables, perquè els memorables me'ls faig a casa, però sí boníssims. Vaig quedar parat dels clients d'aquests restaurants que s'inclinen pels llegums i les verdures: lleties, cigrons, espinacs, bledes... M'havia arribat a pensar que no agradaven a ningú. Les mongetes seques són una altra cosa: si en aquests llocs no se'n mengen gaires és perquè

“Els restaurants de preu han adoptat la moda de no servir pa d'entrada

no en serveixen, i si no en serveixen és perquè s'enfilen a uns preus impossibles. Ara: també és cara la mongeta tendra i tot i així en la majoria de menús figuren bullides amb unes patatones. També em pensava que seria un plat de poc consum, però en els restaurants de menú no para de sortir de la cuina. El dia que vaig descobrir que un restaurant que freqüentava incloïa preceptivament un plat de peix per Quaresma vaig estar a punt d'arrencar a plorar. Quan vaig veure que per postres hi havia arròs amb llet, menjar blanc i un parell de bunyols, vaig anar a abraçar el cuiner. Per Sant Josep,

crema. Els restaurants de més to o no són tan detallistes o en ells les francesilles de temporada queden perdudes enmig de la carta general.

Els menús dels restaurants de menú acaben sempre igual: “pa, vi i postres”. De vegades, l'alternativa al vi, i pel mateix preu, és “aigua” o un “refresc”. El pa no falla mai, el pa te'l posen a taula d'entrada i per inclinació atàvica. No passa així en restaurants a la carta. Ara han adoptat la moda de no servir pa. No és que no en tinguin: l'has de demanar. Et pregunten: torrat?, amb tomàquet? Si el demanes tal com ve, igualment te'l fan pagar a part. Figura a la factura: “pa, tant”. L'altre dia vaig sopar en un restaurant de preu. Vam demanar aigua. Ens la van servir de l'aixeta, i ens la van fer pagar: “És que la tractem.” Molt bé: però dissimulin. Carreguin-la a l'enciam o al bistec però no em facin pagar ostensiblement l'aigua de l'aixeta, com si fos mineral o fos vi. Als clients no se'ls pot escatimar el pa i l'aigua. Després resulta que t'ofereixen, com a obsequi de la casa, un xarrup alcohòlic. Estimats restaurants de menú...