



# AKELA

Butlletí informatiu - Exemplar gratuït - Tardor 2022 / Núm. 71



**AMICS I ANTICS ESCOLTES**

## CARME GIRALT i ROSÉS

La vaig conèixer el 1971, jo tenia 17 anys i era cap d'unitat. De tant en tant, la Carme venia de visita a l'agrupament; res important: ens saludava, observava i desapareixia. Van ser els meus primers contactes amb ella. Us vull parlar de la Carme a través de les meves vivències dins l'escoltisme; la Carme tenia altres activitats importants, en l'àmbit educatiu, polític, social i com a mare de família.

Recordo les reunions al carrer Verdi de Barcelona amb altres entitats escoltes de Catalunya per formar el que és avui Escoltes Catalans. La Carme va tenir un paper destacat a l'hora de fer possible aquest projecte tan important per a l'escoltisme laic del nostre país i va ser presidenta d'Escoltes Catalans el 1974. Durant aquella època tan convulsa i de grans canvis, vaig conèixer la Carme fent valer la seva autoritat; ella era conscient del seu deure i responsabilitat i, encara que no sempre estàvem d'acord, la seva opinió era respectada per tothom.

L'escoltisme va ser per a la Carme la seva gran passió. Va formar part de l'A.E. Joaquina Vedruna de Germanor de Noies Guies el 1958, va ser cap d'agrupament i veguera del Maresme, l'A.E. Foc Nou d'Escoltes Catalans els anys setanta i va ocupar càrrecs a nivell mundial en l'àmbit escolta. La Carme no tenia mai un no quan es tractava d'ajudar a fer una activitat, un acte o una reunió escolta, ja sigués oferint l'escola Bergantí o trobant una solució; tenia un sentit del compromís molt elevat i era tot un referent.

El primer acte d'Amics Escoltes del Masnou el 1997 es va fer a l'escola Bergantí, acte en què 200 persones ens vam trobar en un sopar entranyable; després van venir més sopars i més trobades. La Carme va ser fundadora de l'entitat des del primer dia i presidenta fins l'últim dia de la seva vida; és així com ho vam decidir a l'última assemblea d'enguany. La revista Akela ha tingut la sort de poder publicar els seus articles fins aquest any.

Sempre he admirat la Carme per la seva gran fortalesa en els moments més difícils, inclosos els familiars, per la seva lleialtat i el seu compromís en la millora de la societat. Fou reconeguda per la Generalitat amb la Creu de Sant Jordi.

Com deia la Carme: «parlem, treballem i trobarem la solució».

**Joan Martínez**

### EDITA

Associació d'Antics Escoltes del Masnou  
Seu d'entitats c/ Barcelona, 5, espais El Casinet  
Apartat de Correus 74 - 08320 El Masnou  
e-mail: akelamasnou@gmail.com  
Dipòsit Legal B-14.732.2002

### REDACCIÓ/MAQUETACIÓ

Joan Martínez, J.Ma.García

L'entitat no es fa responsable del contingut dels articles signats pels seus col.laboradors.

### COL·LABORADORS

Ramon Asensio  
Jordi Manrique  
Joan Camps  
Francesc Muntanya  
Mercè Hernández  
José Miguel Barrachina  
Minyons Escoltes i Guies de  
Sant Jordi de Catalunya  
Jofre Milà  
Francesc del Arca  
Helen Olivares  
Salvador Ventura  
Laia Sabat  
Alexis Serrano  
Pepita Castellví  
Nati Herrador  
Aina Ripol  
Valèria Cuni  
Margalida Capellà  
Carlos Terricabras  
Jordi Corachan  
Assumpta Inglada  
Joseba Agüero

Arxiu Comarcal del Maresme  
Correcció: **Oficina de Català del Masnou**

### SUMARI

Portada.....	Vall de Núria
Editorial.....	2
Pinzellades d'actualitat.....	3
Minyons Escoltes i Guies.....	4
Recordant l'escoltisme.....	5
Fem el cim.....	6
Bitxos.....	7
El racó de la salut.....	8
Hàbits saludables.....	9
Societat.....	10
Maresmejant .....	11
Els bolets i la humanitat .....	12
La història .....	13
La teatral.....	14
Informàtica .....	15
Contes i tresors.....	16
De pel·lícula.....	17
Meteorologia.....	18
La cuina de casa.....	19
Els joves parlen.....	20
Patrimoni universal verd.....	21
Sabieu que.....	22
Poesia.....	23

www.elmasnou.cat

Cerca: **GUIA DEL MUNICIPI**

Filtra per: **ENTITATS/ASSOCIACIONS**

Cerca: **Associació d'Amics i Antics Escoltes del Masnou**



## NO NOS MORIREMOS ESTE INVIERNO

En una cosa están de acuerdo la prensa digital y la tradicional (pobre papel), los partidos de izquierda y los de derechas, las asociaciones empresariales y los sindicatos: este invierno será duro, por las consecuencias de la guerra; poco menos que el apocalipsis. Todo el mundo parece convencido que nuestra vida sufrirá un cambio de costumbres, que no se podrá viajar como antes, y como consecuencia de ello vendrán menos visitantes y nosotros deberemos quedarnos más tiempo en casa, cuya hipoteca nos costará más de pagar, y deberemos controlar el uso de la Visa y moderar la calefacción. Nada que no hayan escuchado o leído en los medios de comunicación. Pasarán muchas cosas este invierno, pero no nos moriremos.

La guerra nos vacía el bolsillo y nos corroe el alma, aunque a diferencia de los ucranianos, nuestras vidas están a salvo. Viviremos peor, seguro. Por eso haremos lo que hemos hecho en otras crisis, adaptarnos con sentido común, ya que esta parece que será larga y fea. Pero, a pesar de que sea más caro y difícil vivir, viviremos y lo haremos mejor que lo hicieron nuestros abuelos, en contra de lo que dicen los populistas de aquí y de allá. El mundo parece que se ha vuelto loco, sí, pero cualquier tiempo pasado fue peor.

Cuando la política parece estar en manos de muchas personas incapaces y de las grandes empresas, hay que confiar más que nunca en los gobiernos de todas las instancias y países. Solo los políticos pueden aplicar medidas correctoras, solo ellos pueden hacer que la sanidad y otros servicios aguanten y no colapsen, y que nosotros no nos volvamos locos. No es un sueño mío, ya lo dijo Winston Churchill (1874-1965), quien fuera primer ministro conservador del Reino Unido: «El político debe ser capaz de predecir lo que va a pasar mañana, el mes próximo y el año que viene; y de explicar después por qué fue que no ocurrió lo que él predijo».

Los fondos europeos están llegando y ya representaban el 14% de las licitaciones de obras públicas hechas en un trimestre. Lástima que entre los 156 proyectos no se haya podido incluir la reforma de la estación de Ocatá, que lleva camino de eternizarse. Resulta paradójico que China levante un hospital en diez días para combatir el Covid y Renfe anuncie que tardará un año en mejorar los accesos a la estación masnovina. Al menos hasta el 7 de marzo tendremos que seguir usando el bus lanzadera, si los chinos no vienen a echarles una mano a los de UTE Benjumea, SA-MIJ Grúas, adjudicataria de las obras. Creo que Deng Xiaoping dejó de pensar en Catalunya tras el Procés. Hoy está más entretenido en cortar cabezas en el Partido Comunista Chino y en facilitar respiración asistida a Vladimir Putin, otro demócrata.

Hay otros ejemplos de construcciones en tiempo récord diseminadas por todo el mundo. Que si un puente levantado en 48 horas Taiwán, que si una autopista asfaltada en una noche en Estados Unidos... Incluso aquí, en El Masnou, hay una obra que va como un tiro, la del Aldi que sustituirá al Dia. Hay centenares de ejemplos que avergonzarían a Renfe y cuestionarían otras inversiones del Estado en Catalunya, por no hablar de las (muchas) partidas que desaparecen de los presupuestos generales por arte de birlibirloque o las que (unas cuantas) el Govern de la Generalitat desaprovecha por peleas de baja estofa política. Pese a todo, sobreviviremos a este invierno.



**MEG convoca caps i responsables de l'associació per renovar l'entitat**

**Minyons Escoltes i Guies de Catalunya (MEG) ha convocat la 46a Assemblea General Ordinària (AGO) de l'entitat sota el lema 'Som llavor de canvi'.**

S'espera que centenars de joves voluntaris i voluntàries d'arreu de Catalunya es reunixin el diumenge 27 de novembre al Teatre Coliseum de Barcelona per assistir a l'assemblea que MEG celebra anualment. Enguany, l'assemblea té un contingut històric: es votaran i, si escau, es formalitzaran els canvis substancials que l'entitat fa mesos que treballa internament, sota el projecte 'Canviem per canviar el món.



Es vol renovar el model de governança democràtica, el mètode pedagògic, i la definició i valors de l'entitat. Concretament, es portarà a votació una modificació dels estatuts referent a l'estructura de l'entitat, avançant cap a una organització més horitzontal, equilibrada i sostenible, que posi al centre la pedagogia.

També es volen fer canvis en els marcs metodològic i ideològic. En aquest últim, es proposa una nova definició de confessionalitat de l'entitat, que es vol declarar com a oberta a totes les creences i confessions. També es planteja una nova definició d'entitat feminista i s'aposta per fer una reformulació dels valors de l'associació.

**Anys de feina per arribar al canvi**

'Canviem per canviar el món', el projecte de transformació de MEG, es va iniciar amb l'aprovació d'un pla estratègic l'any 2019. L'objectiu principal és adaptar l'entitat als nous reptes socials i mediambientals. Durant aquest temps, el projecte ha involucrat tant agrupaments escoltes i guies com comissions amb persones experts.

No és la primera trobada multitudinària que MEG celebra per treballar la transformació d'entitat. El mes de maig d'aquest mateix any, va tenir lloc la trobada Emboliquem la TroCa, que va comptar amb més de 500 participants. Va consistir en un espai de debat i reflexió perquè els diversos membres de l'entitat que fan de caps i responsables de l'associació poguessin treballar i fer propostes de millora a tots aquells aspectes de l'entitat que volen millorar.

**L'Assemblea General Ordinària de MEG**

Les AGO són l'òrgan de govern més important de l'entitat. Cada any, uns 800 joves d'arreu de Catalunya participen en les assemblees generals de MEG per exercir el seu dret a decidir en els afers de l'entitat i preparar-se per al nou curs.

L'assemblea la integren totes les persones afiliades a l'entitat, majors d'edat, amb algun càrrec actiu dins d'un agrupament escolta i guia, als equips de demarcació d'arreu del territori català, o en els equips generals de MEG.

Els escoltes i les guies també viuen l'assemblea com un moment de trobada i celebració. A més del plenari, que té lloc en diumenge, durant tot el cap de setmana s'hi organitzen activitats i espais d'oci per fer xarxa, compartir projectes i teixir vincles. MEG és una de les entitats juvenils més nombroses de Catalunya, amb prop 16.000 infants i joves i uns 3.000 joves que fan de caps.



## SORTIDA PFC AL CORREDOR 27 i 28 D'ABRIL DE 1957

Les lletres PFC que s'indiquen en el títol d'aquest article signifiquen: *Patrulla formació de caps*. En aquestes sortides hi anaven els caps de patrulla sota el comandament del cap de Secció i els seus ajudants, i eren destinades a aprendre i practicar noves tècniques a la muntanya, per tal que després ells les apliquessin a les seves patrulles. En aquesta sortida les tècniques varen ser

realitzades a Canyamars, municipi del poble de Dosrius, i a les muntanyes del Corredor. Com era costum, en Joan Casals, el ratolí lluitador, dona constància d'aquest esdeveniment redactant un escrit a mà i en català (llengua prohibida pel govern franquista), acompanyat amb dues fotos:



**«No recordo gaire bé els detalls d'aquesta sortida, ja que la passo en net al cap de dos anys i mig aproximadament d'haver-la fet. Recordo que vàrem sortir del Masnou cap a Mataró amb la Renfe. De Mataró, amb les cames fins a Canyamars, lloc on vàrem dormir. Ens vàrem posar dins d'una pallissa d'una casa de pagès. L'endemà vàrem anar a missa al poble i després d'esmorzar ens dirigirem al Corredor. En aquest lloc ens posàrem a fer el dinar, que va sortir molt bé. A la tarda, i després d'uns quants jocs, vàrem agafar el camí de tornada, passant per Arenys de Munt fins a arribar al final a Arenys de Mar. Aquí, vàrem anar al port a berenar i tot seguit cap al Masnou.**

**BONA RUTA!  
«El ratolí lluitador»**

Vull recordar aquelles vivències d'acampada i foc de camp en memòria del nostre estimat, alegre i divertit Antoni Busquets i Valls, cap de la patrulla Isards a partir del novembre de l'any 1954, inici de l'escoltisme al Masnou. Aquelles nits recollíem uns branquillons ben secs amb una mica de pinassa i fèiem una bona foguera. Tots ens posàvem asseguts al voltant d'aquella flamarada per iniciar les nostres xerrades, que s'acabaven en alegres cançons. Vull destacar el cant i dansa de l'ANNI-KUNNI, que fèiem quan només quedaven brases. Tots ens posàvem drets i ens abraçàvem com si balléssim una sardana al voltant del fogar. Les nostres cares quedaven ben il·luminades i les ombres de tots nosaltres reflectides al nostre entorn. En acabar, fèiem de «bombers» per apagar la cendra viva que quedava i tot seguit la colgàvem dintre d'un clot que prèviament havíem preparat. *Toni*, oi que te'n recordes?



## LA VIA LÀCTIA

Després de la nostra ascensió mitològica a catorze muntanyes, comencem nova temporada en què, des del cim, ens dedicarem a contemplar el cel amb una mirada mitològica.

Qui no ha quedat embadalit en contemplar la Via Làctia? Tota una franja lluminosa que s'obre camí enmig de la foscor de la nit!. Els antics grecs hi veien gotetes de llet escampades al firmament. D'aquí ve el nostre nom de Via Làctia a partir del llatí *Via Lactea* («camí de llet») que, ahora prové del grec («cercle de llet»), també anomenada la Galàxia («relatiu a la llet», derivat del grec «llet»), perquè la Via Làctia és la nostra galàxia. La formen més de 200.000 milions d'estrelles, entre elles el Sol. Té forma d'espiral barrada, com un molinet. La seva amplada és entre 100.000 i 120.000 anys llum. Al seu nucli hi ha les estrelles més velles, vermelles i grogues. Al seu voltant es creia que s'estenien quatre braços fins que l'any 2005, amb les observacions del telescopi espacial Spitzer, es va mostrar que la barra central de la galàxia era més gran del que se sospitava. Es creu que al centre de la Via Làctia hi podria haver un forat negre. El Sistema Solar és al Braç d'Orió, a 30.000 anys llum del centre de la galàxia. Triga 225 milions d'anys a fer una volta completa.

En la mitologia grega s'explica que el déu grec Zeus (Júpiter, per als romans), que era infidel a la seva esposa Hera (Juno, en llatí), va tenir un fill anomenat Hèracles (Hèrcules, per als romans) de la seva unió amb Alcmena amb qui va prendre la figura del seu espòs Amfitrió (d'aquí que l'«equip amfitrió» és el de casa o dir que la persona que acull molt bé les visites a casa seva és una «bona amfitriona»).

*« I és que no els era possible, als fills de Zeus, de compartir l'honor del cel, si un d'ells no s'alletava del pit d'Hera. Per això, conten que Hermes, després de néixer Hèracles, se l'endugué i l'acostà al pit d'Hera. Hèracles mamava, i quan Hera se n'adonà l'apartà d'una revolada. D'aquesta manera, amb la llet que vessà de sobreabundància, es creà la Via Làctia.»*

ERATÒSTENES, *Catasterismes* 44  
(traducció de Jordi Pàmies).

La història del naixement de la Via Làctia es narra en altres obres entre les quals hi ha les *Metamorfosis* (I, 168-171) d'Ovidi. No obstant això, en el cas del llenç pintat per P.P.Rubens, la font és el *Poeticon Astronomicon* d'Higí. Segons aquest podrien ser dos els nens que alletava Hera/Juno en el moment de la creació de la Via Làctia, que es convertiria en el camí dels déus a l'Olimp. La llet de la dea convertia els qui la preniën en immortals, cosa que el seu marit sabia; per això ell mateix hauria col·locat allà, o bé Hèrcules, o Mercuri (Hermes, per als grecs). En qualsevol dels dos casos Higí narra com la dea, assabentada de l'engany, va llançar el nen lluny i la seva llet es va vessar.



*El naixement de la Via Làctia, de Rubens (1636 - 1638) Museu del Prado, Madrid*



*L'origen de la Via Làctia, de Tintoretto (1575 i 1580) National Gallery, Londres*

**Margalida Capellà i Soler**

Catedràtica de grec i editora d'*El Fil de les Clàssiques*



## NUTRICIÓ ANIMAL A LA CARTA: COM A CASA NO ES CUINA ENLLOC

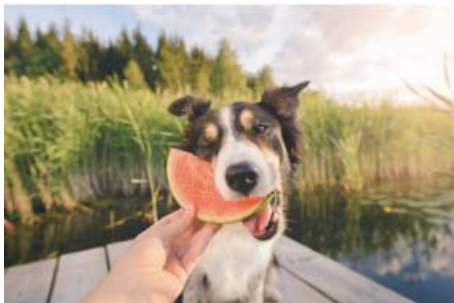
Benvingudes i benvinguts al caos! Estarem tots d'acord que la nutrició animal és un mercat multimilionari, amb grans perspectives de creixement on algunes multinacionals i grups inversors han vist la manera d'exercir plenament els únics objectius pels quals varen ser creades: guanyar molts diners.

Si es tracta de tenir el màxim de beneficis possibles, està clar que la prioritat serà abaratir despeses, i quan parlem de salut, no és una bona idea.

Tot i que els pinsos són aliments processats, encara hi ha empreses que lluiten per sobreviure en aquest camp de batalla que és el mercat de la nutrició animal per oferir uns bons productes.

Us recomanem que no us deixeu influenciar per anuncis, tendències..., i que us adreceu a un professional de la nutrició animal perquè us recomani aquestes «perles negres» que encara existeixen. L'important, com sempre, és a l'interior: els ingredients i les seves proporcions.

Els pinsos són aliments complets i equilibrats, fàcils d'emmagatzemar i de dosificar. Si és una marca de qualitat ens assegurem que a la nostra mascota no li mancarà cap nutrient.



Això sí... voleu la versió 3.0 de l'alimentació animal? Hem de prescindir del processats i «currar-nos» un menú com Déu mana per a la nostra mascota. Compte! No és tan fàcil, equilibrar una dieta per a un animal no té res a veure amb una per a un humà. Heu de pensar que nosaltres sabem menjar perquè la cultura del menjar la tenim tatuada des que érem petits, passant de generació en generació. Però què en sabem del que necessiten les nostres mascotes? Res.

Aquí és on guanya valor la figura del veterinari nutricionista, no només podrà crear dietes per a animals sans amb les quals traurem la màxima d'esplendor a la genètica del nostre company i guanyarem en salut, sinó que també jugarà amb els ingredients per ajustar intoleràncies, patologies, requeriments especials, etc., d'animals que ho necessitin.

Cuinem? Sí! Però ben fet, res de recomanacions a les xarxes sense ser avalades per un professional veterinari que pugui entendre, avaluar i dissenyar un pla de nutrició de manera integrativa, entenent la salut global de la nostra mascota i amb els suplementes necessaris perquè gaudeixi d'una vida plena i saludable.

**Laia Sabat Bayarri**

Veterinària col. 3252 - Bitxos Veterinaris Alella



## PELL SECA (XEROSI)

L'epidermis és la capa més externa de la pell i està coberta per una pel·lícula hidrolipídica (barreja d'aigua i greix) que frena l'evaporació i manté la humitat de les capes més profundes, evitant que la pell s'assequi.

La deficiència de greix a la superfície de la pell fa que aquesta perdi la capacitat de retenir aigua i s'assequi, la qual cosa afavoreix que alguns irritants externs (contaminació, partícules que causen al·lèrgies, etc.) puguin penetrar a la pell i fer-la més vulnerable i irritable.

La pell seca és aspra al tacte, menys elàstica i causa incomodat, picor, irritació, envermelliment, tibatant, descamació i en algun cas fissures. De vegades la pell seca pot respondre a un component hereditari.

La pell seca sol aparèixer a la part inferior de les cames, els braços, les mans i la cara. Si no es tracta pot donar lloc a decoloració, èczema o fins i tot cel·lulitis (una infecció del teixit de sota la pell). El dany produït per les fissures o per gratar-se en l'excés pot facilitar l'aparició d'infeccions. El millor és començar el tractament des del principi, per això és recomanable una visita al metge.

### FACTORS QUE L'EMPITJOREN

**Edat:** Amb els anys la pell perd les seves propietats, cosa que facilita l'aparició de la pell seca.

**Fred:** Un clima fred i sec propicia l'aparició de la «urticària per fred», de vegades amb envermelliment de la pell.

**Ambient sec:** La manca d'humitat pel clima, calefaccions altes o aires condicionats, sigui a casa, als transports o als llocs de treball.

**Sobreexposició a l'aigua:** Els banys llargs, nedar de forma regular a piscines amb clor i rentar-se les mans massa repetidament (per causa personal o laboral).

**Productes agressius per a la pell:** Sabons durs, detergents, perfums continguts en algunes cremes hidratants i productes que continguin alcohol, eliminen el greix o irriren la pell i poden assecar-la.

**Deshidratació:** Dies calorosos als mesos d'estiu.

**Dermatitis atòpica:** és una malaltia freqüent a zones urbanes i a països desenvolupats. Cada any, es diagnostica un 10% dels adults i un 20% dels nens (més freqüent abans dels 5 anys). Disminueix en gran mesura en l'edat adulta.

**Alguns medicaments:** Per exemple, fàrmacs per disminuir la hipertensió arterial o el colesterol.

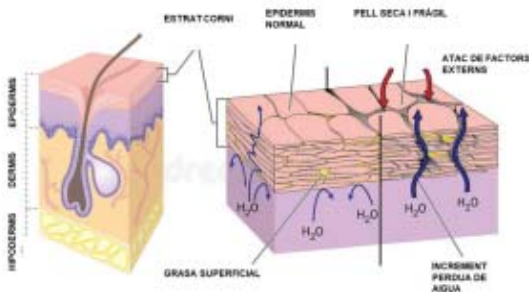
### PREVENCIÓ

La clau per tractar la pell seca és mantenir-la humida.

**Banyar-se amb aigua tèbia** i després aplicar: oli d'oliva, cremes hidratants (amb vaselina, oli mineral, àcid làctic o glicerina).

**Utilitzar roba** confeccionada amb fibres naturals i no rentada amb detergents agressius. Humidificar l'aire de casa.

**Dieta sana** amb contingut d'àcids grassos essencials.







## LA TARDOR I EL NOSTRE SISTEMA IMMUNE

Amb la baixada de temperatures, podem tenir refredats i gripes. El sistema immune és el mecanisme de defensa que té el nostre cos per defensar-nos davant de virus i bacteris, evitant que els patògens ens puguin provocar infeccions.

Existeixen diferents hàbits que ens poden ajudar, com ara els següents:

Realitzar exercici físic de força, caminar i estar en contacte amb la natura ens ajudarà a enfortir el sistema immunitari.

Durant el descans, el nostre sistema immune es regenera. Mantenir uns ritmes circadians correctes és important, dormir de nit i sense llum i les hores correctes ens ajudarà a mantenir-nos saludables. L'exposició a la llum per tenir valors adequats de vitamina D genera substàncies com la serotonina, un neurotransmissor amb nombrosos beneficis.

Una hora abans d'anar a dormir és aconsellable reduir el contacte amb les pantalles a la nit per evitar la llum blava, que és la que li pot fer creure al nostre organisme que estem de dia, inhibint la producció de melatonina, responsable d'activar la producció de la son.

La salut digestiva en el sistema immune té un paper fonamental. Tenir diversitat bacteriana a l'intestí i que es trobi desinflatat i saludable és molt important per no deixar espai a les substàncies patògenes.

Tenir una alimentació adequada i real, rica en fruites, verdures, proteïnes i greixos de bona qualitat. Alguns aliments que podem destacar són:

Bolets xhiitake, que contenen propietats antivirals.

El julivert, pebrots i cítrics intervenen en la formació d'anticossos.

Els fruits del bosc contenen polifenols, milloren la salut i disminueixen el risc de patir malalties.



Infusions com el pròpolis són antibiòtics naturals per tractar infeccions.

Evitar els tòxics de l'alimentació: sucre, ultraprocessats, olis refinats.

La natura ens ofereix a cada estació el que millor funciona al nostre organisme.

**Helen Olivares Gonzalez**

Infermera especialista en psiconeuroimmunología

@healthyamicci



## DESPOLITITZAR LA JUDICATURA

Inicialment volia titular aquest escrit *Desjudicialitzar la política*, però en un primer flaix de reflexió, m'he adonat que el corcó que causa la metastasi imparabile de la democràcia són els vasos comunicants de les respectives clavegueres dels poders de l'estat, on s'acumula el solatge putrefacte de les baralles partidistes de l'arc parlamentari, aquest galliner anomenat Congrés dels Diputats, on l'executiu i el legislatiu fan les seves necessitats i inevitablement, per l'efecte físic de tenir clavegueram comú, cagui qui hi cagui o pixi qui hi pixi, la merda ja els contamina a tots: el govern i els seus diputats, els diputats del partit de l'oposició, la resta dels grups frontissa i, pels efectes de la hidrostàtica, tots embruten la comuna sense excepció, inclosa la judicatura, escabrositat que ens consta des de quan el policia, diputat i senador Cosido va fer gala d'haver col·locat el president del Suprem del PP, que controlaria «des del darrere» la sala del procés (sic).

Aclarida la idea que no és la judicatura la que contamina la pau social, per mera definició podem diagnosticar que ho és la política partidista de llistes tancades, la qual, sota el deure d'esmenar i resoldre els problemes de la gent, és l'origen de tots els problemes. El sistema parlamentari del règim del 78, blanquejant la dictadura del 39, ja dona per fet que davant de qualsevol incendi antidemocràtic, la benzina és la millor manera de no aturar-lo.

Davant d'aquesta pandèmia social, la solució està en la despolitització de soca-rel que trastoca tots els estaments del bé comú, ja que la política de posar les grapes a tot arreu i corrompre tot el que toca és el que s'hauria d'aturar i eliminar per netejar la judicatura, l'església, l'exèrcit, la monarquia, els serveis públics, la banca, el periodisme de part, les màfies criminals..., fins i tot el futbol, valgui com a metàfora de la política que aspira a alienar-nos a tots en remats d'esclaus a sota el poder dels nostàlgics de la dictadura.

**Joan Camps i Ortiz**





## PASSAT, HISTÒRIA I MEMÒRIA

Molt sovint es mesclen massa alegrement els conceptes *passat*, *història* i *memòria* i s'empren com a sinònims, sense parar gaire atenció a la realitat que hi ha al darrere d'aquests tres mots més enllà de la seva etimologia.

El **passat**, almenys a mi m'ho sembla, és quelcom inabastable. Ho és perquè ateny la vida de milers i milers de persones que ens han precedit, les seves infinites relacions al llarg dels segles fins ahir mateix. Intentar refer un quadre mundial de les vides de tots els humans amb l'escassetat de fonts amb les quals sovint comptem no és que sigui impossible, és que, a voltes, pot semblar fins i tot inútil. Tanmateix, amb algunes petites traces, ens entestem a respondre moltes preguntes que ens fem i que, a mesura que trobem noves traces, les preguntes no disminueixen sinó que sovint fan trontollar les explicacions a les quals crèiem haver arribat.



Per altra banda, la **història** és una ciència descriptiva i interpretativa, però no predictiva. Vull dir que els historiadors ens hem d'acontentar si a dures penes podem descriure uns fets en el si d'un context social, cultural i cronològic, i ja és molt si de tot això som capaços de treure'n alguna vaga interpretació. Però, això sí, el que està clar és que mai la història servirà per preveure el futur. La història, o més aviat hauríem de dir la historiografia, és el relat construït per part d'historiadors, arqueòlegs i/o antropòlegs que, partint de les traces del passat i a còpia de proposar-se preguntes, han intentat escriure un argument raonat que mai pot ser dissociat de les problemàtiques i dels interessos i intencions de cada recercador.

Finalment, tenim la **memòria**, que és quelcom que té a veure amb el record, que pot ser individual d'una persona, i que és per naturalesa molt feble, com tots podem comprovar diàriament, però que pot ser compartida i/o col·lectiva i que, per tant, pot servir a la cohesió, de parella, familiar, de comunitat o de poble, de país, i que, sovint, és reforçat i reinterpretat amb rituals, tradicions, interpretacions i reinterpretacions. Moltes vegades, la memòria serveix per reforçar el relat històric o historiogràfic, però a voltes el pot arribar a discutir perquè la percepció de la història és condicionat per la memòria, que cada dia es reelabora i en modifica els postulats.

**Alexis Serrano Méndez**

Director de l'Arxiu Comarcal del Maresme



## EL BOLET AFRODISÍAC O ON HI ENTRA EL COMERÇ EN SURT LA CIÈNCIA

Navegant per l'immens mar de Google, m'acabo de trobar una notícia que m'ha deixat astorat. «Els investigadors han descobert que l'olor fètida» d'un fong pot provocar clímaxs espontanis a les femelles. Aquests van ser descoberts creixent en dipòsits de lava que daten de fa 600 i 10.000 anys. Es creu que pertanyen al gènere *Dictyophora*, una família de fongs que tenen caps distintius en forma de xarxa. En un breu estudi, publicat a l'*International Journal of Medicinal Mushrooms* el 2001, John Holliday, de Next Laboratories a Kula, Hawaii, i Noah Soule, d'Aloha Medicinals, van provar l'efecte afrodisíac del fong. En un petit experiment en què van participar 16 dones i 20 homes, es va demanar als voluntaris que oloessin el fong, del qual es diu que



té una «olor fètida». Aquesta va desencadenar orgasmes espontanis en sis de les dones, mentre que les altres 10, que van rebre dosis més petites, van experimentar un augment en la freqüència cardíaca. L'estudi va explicar que hi ha característiques significatives d'excitació sexual presents a l'olor fètida d'aquest fong únic. «Aquests resultats suggereixen que els compostos similars a hormones presents a la porció volàtil de la massa d'espores poden tenir certa similitud amb els neurotransmissors humans durant les trobades sexuals.» Us poso l'enllaç perquè no tingueu dubte de la veracitat de la notícia (Spontaneous Female Orgasms Triggered by the Smell of a Newly Found Tropical *Dictyophora* Desv. Species Volumen 3, Ausgabe 2-3, 2001, 1 pagesDOI: 10.1615/IntJMedMushr.v3.i2-3.790John HollidayAloha Medicinals, Inc., 2300 Arrowhead Dr., Carson City, NV 89706, USA)

Anem a pams. Que una olor fètida desencadeni orgasmes en les femines va en contra de tota lògica. Primer, no hi ha cap notícia d'orgies degudes a un empatx de seques amb botifarra. Segon, deduir que l'augment de la freqüència cardíaca pot ser un símptoma d'excitació sexual et fa arribar

a la conclusió que tot aquell que té una taquicàrdia està excitat sexualment. Si és així i el tren s'endarrereix, penseu que aquella gent de l'andana gaudeix sense adonar-se d'un orgasme col·lectiu que hauríem d'agrar a la Renfe. ¿On és el parany? Mireu el que posa la Wikipèdia: «*Phallus indusiatus*, comunament anomenat vel de núvia, és un fong de la família Phallaceae. Apareix en boscos i jardins, en sòl ric en restes llenyoses ben descompostes, sota clima tropical. Es troba al sud d'Àsia, a Àfrica, a Amèrica i a Austràlia. És comestible». Per tant, si és en substrat llenyós no pot créixer en les faldes d'un volcà atès que és tot pelat. La Wikipèdia cau en el parany dient que és afrodisíac però amb una contradicció enorme. Els efectes afrodisíacs són pel seu efecte vasodilatador com la Viagra, ¡malament! Un afrodisíac és aquella substància que augmenta el desig sexual i la Viagra és un inhibidor de la 5 diphosfodiesterasa, que regula l'accés de sang al penis. Per tant no té res a veure amb el desig sexual, hi ha una confusió de termes. La realitat va ser una falsa notícia d'una empresa formada pels anomenats investigadors que varen tenir l'atreuiment de fundar la seva revista científica. Afortunadament, la Universitat de Hawaii va posar fil a l'agulla desmuntant tota la teoria. Els autors de l'article es van defensar adduint que no pensaven posar a la venda el bolet amb aquesta finalitat i que les proves amb persones eren febles perquè... ¡ la competència no els robés la patent! La desgràcia és que aquesta falsa notícia navega per la Wikipèdia.



## UN PERSONAJE POLÉMICO

Hace pocos meses una noticia en la prensa me recordó a un singular personaje el cual, durante los años de mi juventud, fue sin duda uno de los políticos internacionales más influyentes del momento. Se trataba de Henry Kissinger que recientemente ha cumplido 99 años.

Alemán de origen judío, instalado en Norteamérica desde los 15 años, estudió Ciencias Políticas y fue profesor en la Universidad de Harvard; pasó a la política activa con el Partido Republicano. Después de ejercer como Consejero Nacional de Seguridad, en 1973 fue nombrado Secretario de Estado por el presidente Nixon. Durante años y desde el despacho oval de la Casa Blanca y sentado frente al Presidente ejerció un inimaginable poder en la política mundial.

Aún siendo un estrecho colaborador de Nixon, no significó que el Presidente confiara ciegamente en él. Nixon no tenía amigo alguno y no confiaba en nadie. Pero es que Kissinger tampoco estimaba al Presidente con el que colaboraba. Prueba de ello es que años después lo calificaría como «un bebedor maniático y tal vez no del todo cuerdo». Pero sin embargo ambos, presidente y consejero, podían entenderse sin dificultad porque los dos eran semejantes en el terreno moral. La historia ha demostrado la manifiesta baja de ambos.

Durante mucho tiempo el Congreso de los Estados Unidos desconoció que Kissinger, con la autorización de Nixon, llevó a cabo una guerra secreta sobre Laos y Camboya, y en parte sobre Vietnam; una guerra no declarada que lanzó 790.000 bombas de racimo, más de lo que los aliados habían empleado en toda la Segunda Guerra Mundial, y que causó ciento cincuenta mil víctimas. La inmoralidad de estos bombardeos es que fueron realizados seis meses después de que se hubiese firmado la paz en la guerra del Vietnam. Pero aún más miserable fue que, anteriormente, en diciembre de 1970, Kissinger manifestó a Bob Haldeman, entonces Jefe del Gabinete del gobierno, que dado que habrían elecciones en 1972 quería seguir negociando y evitar que cualquier mala consecuencia pudiera afectar a las elecciones. En realidad prolongar la guerra deliberadamente dos años más suponía causar muchos millares de muertos, pero no era una cuestión que le importara a Kissinger.

Quando se concedió el Premio Nobel de la Paz a los dos negociadores del conflicto del Vietnam, Kissinger y Lê Dú'c Tho, el vietnamita tuvo la dignidad de renunciar, pero Kissinger, responsable conjunto de un crimen tan injustificado como el lanzamiento de más de cien mil toneladas de bombas sobre Laos y Camboya, lo aceptó complacido. En julio de 1973 el nuevo Secretario de Defensa James R. Schlesinger admitió que en 1969 y 1970 Estados Unidos había realizado 3.600 vuelos de bombardeo sobre un país neutral como era Camboya, y que se habían falseado informes. Fue desde entonces que se estableció la ley actual que limita los poderes del presidente para utilizar tropas sin previa aprobación de las cámaras.

Kissinger y Nixon dieron apoyo a toda una serie de regímenes despóticos, sin importarles el coste en vidas humanas que ello implicaba, en Bangladesh con un exterminio de trescientos mil civiles o en América del Sur, con el Chile de Salvador Allende.

Para justificar el golpe militar organizado por Estados Unidos con la CIA en Chile, Kissinger se permitió estas palabras: No veo por qué hemos de quedarnos mirando cómo un país se hace comunista por la irresponsabilidad de sus habitantes.

El polémico legado de Henry Kissinger sigue aún causando controversia en EEUU. El precandidato demócrata Bernie Sanders dijo de él que había sido uno de los secretarios de Estado más destructivos en la historia del país.

**Quando no se recuerda el pasado se corre el riesgo de repetirlo.**

## PSICODRAMA

Nova temporada de formació en arts escèniques a La Teatral. Aquest curs som més colla que mai, i estem molt contents. Contents, sobretot, que nens, joves i adults trobin en el teatre un espai on ser feliços i fer-se grans.

Jo, l'Aina, qui ara us escriu, a més de ser la directora de l'escola també soc psicòloga. Amb aquesta doble formació és normal que molta gent em pregunti: com és que no fas teatre terapèutic? He trigat anys a poder respondre aquesta pregunta sense haver de parlar durant 10 minuts. I la resposta és: «Crec que l'expressió *teatre terapèutic* és redundat». Estic convençuda que fent servir només la paraula *teatre* n'hi ha prou.

I és que... què fem exactament a La Teatral? Formem persones perquè esdevinguin actors i actrius? Perquè puguin pujar amb seguretat damunt d'un escenari? Sens dubte. Donem eines per arribar a un coneixement més profund del que és el teatre com a actors i com a espectadors? Segur que sí. Fem tot això i la prova està en el fet que a final de curs els actors i actrius de La Teatral presenten unes obres de teatre (o obres cinematogràfiques) d'una gran qualitat.

Així i tot, em temo que per a nosaltres això no és el més important. Després de més de 15 anys formant actors i actrius, estem segurs que el més valuós de tot és que el teatre és un espai de «creixement personal». En el sentit més primitiu de l'expressió, despullada del matís terapèutic que darrerament ha adquirit a força de ser utilitzada com a producte de venda.

Què ens sembla, doncs, que és La Teatral? És un lloc on es crea una petita família que s'ajuda mútuament a créixer creativament. Que respecta i celebra la personalitat, la capacitat, l'alegria, la tristesa..., la diferència de cadascun dels seus membres. La Teatral és un espai on podem ser nosaltres mateixos sense por, on podem expressar allò que ens angoixa, que ens espanta, que desitgem o que ens fa feliços.

Per tant... és clar que el teatre és terapèutic! El teatre... et pot salvar la vida.



## FOTOS AMB EL MÒBIL I ELS FORMATS D'IMPRESSIÓ

Avui dia tothom porta un mòbil a la butxaca (i els més addictes, més), al qual sovint es dona més ús com a càmera amb mòbil que a l'inrevés.

Fem fotos de tot, des d'una posta de sol esperant fer-la única encara que s'assembli a les altres 10.000 postes de sol que hem fet abans, fins al menjar que anem a ingerir sense entendre gaire bé quin és l'objectiu d'aquesta foto, si dir que aquest dia mengem o dir «mira el que menjo i tu no».

Però bé, és l'època que ens toca viure i no queda més que adaptar-nos-hi per passar-la de la millor manera possible!

Hem passat del temps en què abans de fer una foto ens ho repensàvem perquè una foto mal feta ens costava diners per revelar-la, a fer milers de fotos sense que ens costi un cèntim. Hem arribat a un moment on ja no importa fer-la bé. Ni tan sols saber el perquè la fem. Ara el que mana és fer la foto i s'ha acabat.

Amb això tenim una pila d'imatges al nostre mòbil que, quan cerquem una en concret, ens podem passar una bona estona navegant entre la galeria que tan plena tenim. I sovint no la trobem i l'hem de donar per perduda! Aleshores és quan molts comencem a esborrar imatges que ni recordem per què la vam capturar.

Però hi ha imatges que sí que sabem per què l'hem fet i la volem conservar d'una manera que quedi protegida dels virus i altres problemes informàtics. Tornem aleshores al mon analògic: imprimim la foto.

En aquests casos no és estrany adonar-nos que quan hem fet la foto només ens hem fixat en que tot el que volíem immortalitzar ens cabés dins la pantalla del telèfon, i aquí és on ve el motiu d'aquest rotllo que us estic fent.

I és que gairebé totes les càmeres inserides dins els mòbils tenen una opció que ens permet triar la mida de la fotografia que estem fent. La mida no en megapíxels, sinó en la proporció «alt per ample» que volem fer.

Quan obrim la càmera podem veure aquestes icones que, normalment, són a la part alta del telèfon:



Pitjant sobre l'opció que us assenyalo (els números d'aquestes imatges podrien ser diferents), ens apareixen aquestes altres icones:



Si triem la opció [1:1], estarem fent una foto quadrada.

Si triem [3:4] (que és el més recomanat) tindrem una foto que s'ajustarà millor a les proporcions de mides estàndard d'una fotografia.

Si triem [9:16] farem una fotografia apaïxada com una tele de les d'ara. Serà una foto més llarga del que seria normal. Aquesta mida ja no és de les més normals per imprimir.

I si triem [Full] podem veure que la pantalla del mòbil s'omple amb la imatge que volem prendre, la qual cosa vol dir que inclourà «molta foto», però, aleshores, quan la vulguem imprimir ens trobarem que no encaixa en cap format estàndard de fotografia i només encaixarà, de millor o pitjor manera, en fotografia panoràmica, i aquest és un format massa llarg per trobar marcs (si és que la volem emmarcar, és clar), a més de ser molt més grossa.

És per això que recomano que les fotos que es vulguin imprimir es facin en format [3:4] (o [1:1] si la volem quadrada), i deixar els altres dos formats per a fotos que no vulguem imprimir i que només veurem en el mòbil o en la tele o que ens interessi imprimir en format panoràmic.

Això sí, és molt recomanable allunyar-se una mica del motiu a fotografiar, ja que si us hi apropau massa correu el risc que, si cal ajustar la fotografia al paper, no hi hagi marge i retalleu part de la foto que volíeu conservar.

Espano que amb aquesta petita pinzellada pugueu millorar les vostres fantàstiques fotos.

Salut!



## LA CASA DE L'ABELLA REINA

La Lili era una nena petita de sis anys, molsuda, amb panxeta i amb una disfressa de color groc i ratlles negres. A l'esquena hi duia cosides dues ales de plàstic transparent, i sobre el cap, un fibló punxegut fet de cotó blanc.

A la Lili li agradava jugar, saltar i córrer. Ensumava les flors de pètals vius i rodolava sovint per la gespa de fulles primes i fresques del parc. Rodolant, rodolant, va anar a petar a un frondós arbre que, d'entre tots, destacava per la

seva alçada. L'abella reina se'l mirà amb deteniment. Passà la mà menuda per l'escorça per notar-ne el tacte rugós i estrany, i després marxà corrents.

Un dia, però, veié sorpresa com algunes formigues passejaven tranquil·lament pels solcs de la fusta. S'apartà una mica, i tot seguit, donà un parell de voltes al tronc corrent i rient pel seu descobriment. Potser en aquell arbre hi vivien moltes més criatures a part de les formigues. Potser hi havia ocells al capdamunt de tot, endormiscats i calentons en el seu niu. Potser hi havia cuquets en les arrels, segurs en el seu amagatall, lluny d'abelles grosses com ella. O potser hi havia insectes d'antenes petites entre les fulles, cercant menjar per dinar.

Quan ella fos gran també tindria una casa gegantina i amb moltes habitacions, va pensar. Però no una qualsevol, no. Malgrat que fos tan petita, ja sabia perfectament com seria la seva llar, una casa deliciosa de xocolata i llaminadures com aquesta.



Però no tots els nens podrien viure en cases fetes de caramels, així que hi convidaria a tots els seus amics perquè la tastessin amb ella.

En la seva casa hi hauria una habitació plena de piruletes vermelles, grosses com rodes de carro. Quan estigués cansada, s'asseuria en les cadires fetes d'aquell caramel vermell i dibuixaria en les taules rodones de forma cristal·lina i dolça.

Tindria una biblioteca plena de llibres fets de galeta, i els dies que no tingués classes, vindria a visitar-la un mag anomenat Caramel·lò, que trauria del seu barret màgic conills de xocolata.

A la cuina, un xef, anomenat Pastissot, remenaria les sopes amb una cullera feta de coco. La sopa faria olor de préssec i de poma amb un toc de sucre.

Quan l'aigua bullís en els fogons, amb un caçapapallones, caçarien els núvols de vapor que estarien fets de merenga.

Tindria també un jardí on creixerien maduixes, menta i farigola. I una entrada presidida per dues piruletes grosses *tutti colori* i uns ous de pasqua ben grans, que pondrien les seves gallines en el seu corral fet de regalèssia. També tindria algunes cabres que li donarien llet fresca per fer magdalenes. Quan es volgués dutxar, obriria l'aixeta de la banyera i en sortiria melmelada de mores. La seva bafarada li faria pessigolles al nas. Es banyaria cada dia, i no ploraria.

Estigué força estona asseguda davant l'arbre i rumiant cada una de les habitacions de la seva futura llar i com les gaudiria amb tothom que s'estimava. Perquè les gominoles també poden ser sanes tant per a grans com per a petits.

Fins que, de cop, sentí la veu de la mare que la cridava per marxar. La seva casa l'hauria d'esperar uns quants anys més.

**Quins són els dolços que s'amaguen rere els perfils?**



Autor: **Jofre Milà**



## NIUADA (2022)

*El Genís acompanya el Martí, el seu germà gran, a sortir amb els seus amics, un grup d'adolescents d'un petit poble de plana. Després de ser víctimes d'una gamberrada per part de la generació de sobre, la colla del Martí es preparen per fer de les seves a un mas de la vora. Allí descobreixen una niuada de pollets, però les coses es torcen, i el Genís passa a conèixer una cara diferent del seu germà.*

*Niuada* és un dels dos curts que he dirigit enguany, l'altre és *Sorelle*. Ha estat un dels projectes més grans fets fins ara amb el meu equip. A més, m'ha suposat el repte de dirigir, després de molt de temps, un curtmetratge amb un guió que no he escrit. La història es basa en un relat fictici però basat en fets reals creat per Rita Acebrón, que ha fet després l'adaptació al guió. Com a *Petites Morts*, el meu anterior curtmetratge, es tornaven a repetir els elements de protagonistes infantils i animals, vius i morts.

Pel que fa al càsting, la colla d'amics adolescents està formada íntegrament per nois i noies no actors. La història se situa a la Plana de Vic, així que era indispensable treballar amb adolescents d'allà per la naturalesa de la parla. El procés de càsting va ser llarg ja que va consistir en fer una convocatòria per instituts, casals juvenils, escoles de teatre, penjant també cartells físics pels pobles i difonent el missatge per xarxes socials. Finalment, van sortir aproximadament 50 nois i noies interessats en fer la prova que, per fi, després de la pandèmia, vam poder fer de manera presencial. Ens havíem de quedar amb 6 intèrprets, així que vam haver de descartar molt de potencial jove talent. Finalment vam aconseguir trobar els integrants de la colla, que ja de per si encaixaven amb la dinàmica dels seus personatges i tenien molt d'interès en el món de l'actuació i el cinema.

El rodatge va tenir lloc a Hostalets de Balenyà durant quatre dies, en un estil de «colònies» ja que tot l'equip tècnic vam haver de passar les nits allà. Les localitzacions reals aporten una estètica característica al curtmetratge i són identificatives del poble. Durant el rodatge vam tenir inconvenients meteorològics, que per massa sol no podíem rodar i la massa pluja ens ho dificultava tot... Però això no es pot controlar!



L'element que fa destacar el curtmetratge és aquesta niuada de pollets que apareix. Un dels principals reptes era mantenir, durant el rodatge, la quinzena de pollets cuidats i calents; van actuar quan només tenien un dia de vida, ara ja són galls i gallines. El departament d'art es va encarregar de fabricar els seus dobles per als moments necessaris, que amb la gràcia dels moviments de càmera i el muntatge s'aconsegueix fer la màgia de l'engany en pantalla. Després de l'estrena de *Niuada* al mateix poble on es va rodar, el curt ara iniciarà el seu recorregut per festivals i cinefòrums a centres escolars.



## EL VERANO MÁS CALIDO REGISTRADO EN CATALUÑA

El verano de 2022 ha sido muy cálido en el 80% del territorio, y cálido en puntos de poniente y del prelitoral sur, en gran parte del litoral y, de forma más local, en el Pirineo occidental. En gran parte del país ha sido el verano más cálido desde que se dispone de registros, igualando o superando al de 2003.

Un verano de pluviometría irregular. Mayoritariamente seco, e incluso muy seco en gran parte de l'Empordà y en el delta de l'Ebro. Normal o lluvioso en áreas pequeñas del Pirineo, de la Depresión Central y del litoral y prelitoral central y sur, al sur del Segrià, en la Terra Alta, la Ribera d'Ebre y el Baix Ebre.

El balance final de la temperatura del verano es el resultado de tres meses consecutivos en que la temperatura se ha mantenido claramente superior a la media climática correspondiente, logrando varios récords de temperatura media, mes tras mes.

Junio fue, en el conjunto de Cataluña, el más cálido desde junio de 2003 y en algunas zonas del interior, del prelitoral y del Pirineo incluso el más cálido desde que se tienen registros, con una oleada de calor temprana entre los días 15 y 18. El mismo patrón ha seguido el mes de agosto, cálido o muy cálido en todas partes, con una primera decimoquinta excepcionalmente calurosa, que ha hecho que en algunos casos se superaran también los registros de agosto de 2003, el más cálido hasta entonces.

El mes de julio de 2022 se encuentra también entre los tres julios más cálidos, y destaca por la excepcionalidad de una de las oleadas de calor más persistentes en Cataluña, con más de dos semanas de temperatura superior a la climática en plena canícula.

La causa se encuentra en la situación sinóptica dominante desde principios de junio hasta la primera mitad de agosto, caracterizada por la persistencia de una cuña anticiclónica acompañada de una masa de aire tropical muy cálida en los niveles más bajos de la troposfera.

La temperatura al nivel de 850 hPa (unos 1500 metros de altitud), uno de los niveles de referencia en la baja troposfera, se ha mantenido muy elevada a lo largo de los tres meses que componen la estación, por encima de la media buena parte de las jornadas. El efecto de esta masa de aire tropical persistente explica las numerosas oleadas de calor del verano.

En el conjunto del territorio ha sido un verano muy cálido, y en amplias áreas del Pirineo, Prepirineo, Depresión Central, así como en los dos extremos del litoral y prelitoral, incluso se ha superado o se ha igualado la temperatura media del excepcional verano de 2003, el más cálido desde que se dispone de registros en Cataluña. En cambio, en el litoral y sectores del prelitoral central, a pesar de la contundencia de los registros, el verano de 2022 no ha resultado tan cálido como el de 2003, si bien ha sido de los más cálidos de las últimas décadas.

Los valores estacionales de anomalía más elevados han superado en algunos casos los +4,0 °C en puntos del centro y norte del país, especialmente en zonas elevadas. En el resto del territorio las anomalías positivas han sido más moderadas, con mínimos que se sitúan en torno a los +2,0 °, en puntos de poniente y del litoral.

Y finalizo con el estudio que se está efectuando que dice: «El verano de 2022 será el más frío de aquí hasta el 2050».



**José Miguel Barrachina**  
Asesor meteorológico

## TRONC DE NADAL AMB GALETES



200 g de torró de xixona  
 100 g de xocolata blanca Nestlé Postres  
 150 g de formatge blanc cremós  
 180 g (unes 30) galetes tipus Maria (la Maria Dorada és la que aguanta millor)  
 40 ml de llet  
 150 g de xocolata negra Nestlé Postres  
 50 g de mantega  
 uns raïms de groselles o unes cireretes  
 unes fulles de menta  
 sucre de llustre per empolsinar

Foneu la xocolata blanca al microones a 500W en tandes de 30 segons, o al bany maria. Tritureu molt bé, fins que no quedin grumolls, el torró amb el formatge. Incorporeu-hi la xocolata fosa a poc a poc i aneu-ho batent fins que quedi una crema fina.

Mulleu lleugerament una galeta a la llet i a sobre poseu-hi una cullerada de la crema, a sobre una altra galeta mullada amb llet i una altra cullerada de crema, i així amb totes les galetes, fent-ne piles de quatre o cinc, com si féssim unes petites torres cap amunt.

Al damunt d'un tros de paper de plàstic les aneu tombant i les uniu ja en posició horitzontal amb la forma del tronc. Cobriu-lo per fora amb la crema restant i alliseu-lo amb una espàtula. Emboliqueu-lo amb el plàstic fent com una salsitxa. Poseu-lo al congelador 1 hora aproximadament, fins que la crema exterior estigui dura.

Desfeu la xocolata negra al microones, com heu fet amb la blanca. Afegiu-hi la mantega i remeneu-ho bé fins que quedi ben barrejat.

Traieu el tronc del congelador i, sense el plàstic, poseu-lo damunt una reixeta i cobriu-lo amb la crema de xocolata amb l'ajuda d'una espàtula, fent dibuixos com si fos l'escorça d'un arbre.

Guardeu-lo a la nevera fins al moment de servir; passeu el tronc al plat de presentació i decoreu-lo amb les groselles i les fulletes de menta. Empolvoreu el plat de presentació amb sucre de llustre. Per servir-lo feu-ne els talls en diagonal i el bocí el podeu enganxar al costat com si fos una branca.

Podeu guarnir-lo com més us agradi o amb el que tingueu: ametlla laminada o en granet, encenalls de xocolata blanca, figures de sucre (com els bolets de la foto), llaminadures (les fulles del de mostra eren fetes amb retalls de llepolies).

El podeu fer uns dies abans; dins de la nevera, ben tapat, aguanta uns quants dies.

Recepta extreta del receptari de nestlecocina, on trobareu el vídeo:

<https://www.nestlecocina.es/receta/tronco-de-galletas-para-navidad?b=nestle-postres>



## GREUGES IMPAGADES

Expropiem el Casino. Municipalment. I ja que molts usen aquesta paraula per evocar roboratoris estatals i quan «les hordes roges es van tornar boges», proposo que no els paguem ni un duro.

Visc paret amb paret amb el Casino, de tota la vida. El que hem suportat els veïns no té nom. La inacció i indiferència a les nostres queixes (amb complicitat de la policia municipal, que sempre els deixa temps a recollir) ha escalat any rere any, com la seva impunitat i atreviment.

Anys sencers de crits, cops de pilota, senyors de mitjana edat cridant a ple pulmó pel futbol, alcoholícs cada cap de setmana, músics mal pagats i mal sonoritzats, de vuit del matí a les tres cada divendres, dissabte i diumenge. Activitats en dies i nits laborables. Cap tipus de respecte o consideració, ja que, fins ara, «és el seu pati i fan el que volen».

No només això. Des de la compra del pati, les activitats que hi transcorrien diàriament han anat a més. La música, més alta. Tancant més tard i de forma sorollosa. Activitats esportives (remunerades) fins ben entrada la nit. Crits constants pel sol benefici de l'usufructuari del bar. Cada divendres, festa d'aniversari amb volums desmesurats (i en castellà, perquè fem cultura).

Desafiant, és clar, a costa, com sempre, del descans dels veïns, que no devem ser part d'aquest «poble» que alguns conjuren, fent veure que no pagaven mensualitats.

El Casino mai ha sigut de tots. És dels qui el poden i volen pagar, per molt que obri la porta el bar. Els socis que es pensen que tot el poble hi ha jugat de petits van molt equivocats. Referent cultural? Si pagues a l'entrada. Molt poca memòria volen tenir alguns.

Però, com bé sap la presidenta de Madrid, que no els toquin la cerveseta i el seu dret a riure i cridar tan fort com vulguin a qualsevol hora com neandertals alcoholitzats. Molta cultura, sí, cultura del vermut.

Qualsevol que hagi muntat una activitat al Masnou sap que, fins fa poc, no teníem un «centre del poble». Ara, en tindrem dos. I espero sentir el soroll dels follets i llops els dissabtes a la tarda.

I no només el pati. El teatre? També. I els diners per al sostre, els posa el poble, gaudint d'un equipament que realment necessita. Farem més cultura deixant-lo podrit i enrunant-se, és evident.

Que vinguin tots els nens i nenes del poble a jugar a la plaça. Per molt que els senti, sabré que, almenys, no hi ha algú fent diners a base del nostre descans. Bars públics? El mateix, sortiran a concurs, oi? Edificis? Genial, espero que siguin de protecció oficial.

Que ens faran obres i ens menjarem el soroll? Millor que un altre any de privilegiats creient-se els amos del món i escopint els que els rodegem. Agraïu que no tregui els llibres de genealogia i els registres navals de quan els avantpassats d'alguns membres de la junta comerciaven amb persones.

I a qui l'ofengui el to, que provi de passar-se 25 anys sense que et respectin o et facin el mínim cas. Massa paciència tenim, a vegades.

**Francesc del Arca Hernández, veí.**



## EL CASTAÑO (*Castanea sativa*)

El castaño es un árbol que pertenece a la familia de las Fagáceas, cuyo fruto es la castaña. Puede medir entre 25 y 30 metros; tronco derecho, corto y grueso, de corteza lisa y cenicienta. Puede vivir de 20 a 25 años, aunque se pueden encontrar ejemplares de más de 50 años. Hojas oblanceoladas, agudas, de base redondeada, ligeramente asimétricas y serradas. El fruto es una cúpula subglobosa cubierta de largas espinas ramificadas, algo pilosas (calibio) que mide de 5 a 11 centímetros. Requiere clima suave y húmedo; le gustan los terrenos silíceos y no tolera los suelos calcáreos.



### CASTAÑOS EN CATALUÑA

El castaño más antiguo de Cataluña está en el Montseny (municipio de Cànoves); tiene un perímetro de 12 metros. Bosque de castaños en la Baga d'en Cuc (aparcar en el embalse de Vallforners ); excursión apta para niños.

Bosque de Merli en Viladrau (Osona). Para llegar hay que adentrarse en un profundo bosque; excursión fácil. El 24 y 25 de octubre se celebra la feria de la castaña en Viladrau.

En Santa Coloma de Farners (la Selva) hay uno de los castañares más impresionante de Cataluña con hermanos árboles centenarios.

Castaños de Padres (la Conca de Barberà) excursión de unos 8 kilómetros que sale de Vilanova de Prades hacia Vallclara. Increíble.

## EL CAFÈ



Des de l'any 575 dC fins als nostres dies, la història del cafè resulta apassionant. Originari del Iemen, la seva posterior expansió per diferents parts del món, així com les seves diferents maneres d'elaboració, formen una narració força interessant.

El cafè és originari d'Etiòpia, antigament Abissínia, i més concretament de la regió de Kaffa; d'aquí possiblement pren el seu nom.

Explica la llegenda que allà pel segle VII, un pastor anomenat Kaldi va observar una estranya reacció en el seu ramat de cabres després de menjar els fruits i fulles d'una planta fins llavors desconeguda per a ell. Els animals es mostraven inquietos, nerviosos i molt més actius. Davant aquesta reacció, va decidir recollir els fruits i fulles de la planta i va preparar-se una infusió. El sabor li va desagradar tant que va llançar la resta dels fruits al foc. La seva sorpresa va ser quan va percebre una aroma especialment atractiva i va decidir preparar una nova infusió, encara que en aquesta ocasió amb els fruits ja torrats. Després de beure la infusió, el pastor Kaldi va sentir una eufòria tan estranya com desconeguda per a ell, cosa que el va portar a informar de la seva experiència al prior del monestir Chehodet.

Allà, el prior va descobrir després de nombroses proves que amb les llavors d'aquestes plantes, un cop torrades i triturades, s'obtenia una agradable beguda que l'ajudava en les llargues nits de vigília. La nova beguda va adquirir gran popularitat i es va anar estenent per tots els monestirs. Més endavant, la planta del cafè va ser portada a l'Àrabia, convertint-se en una de les begudes més populars entre els pelegrins que es dirigien a la Meca. Del continent africà es va estendre cap a Amèrica Central i del Sud.

L'any 1554 es creà el primer local destinat a la venda de cafè, a Constantinoble. Fins a un segle després, el segle XVII, no es tenen dades de l'existència del cafè com a beguda a Europa. Va ser en 1720 quan aquest producte va iniciar la conquesta dels ciutadans europeus, amb la inauguració del famós cafè Florian, ubicat a la plaça de Sant Marc de Venècia i fundat per Floriano Francesconi.

Les primeres referències sobre l'arribada de l'arbre del cafè a Amèrica daten del segle XVIII, després de rebre el rei Lluís XIV de França unes plantes de cafè com a regal del municipi d'Amsterdam. Anys més tard, en 1723, una d'aquestes plantes va ser embarcada per Gabriel de Clieu (súbdit del rei Lluís XIV i governador de l'illa de Martinica) amb destinació a Amèrica. Després d'un dur i llarg viatge, el cafè va ser plantat pel mateix Clieu en el seu jardí, obtenint la seva primera collita en 1726, tres anys després.

Posteriorment, els portuguesos van introduir el cafè al Brasil; més tard els anglesos van fer el mateix a Jamaica i Cuba, i els espanyols a Colòmbia.



## MAI MÉS

Mai més.  
Adeu per sempre adeu.  
Adeu al dia que neix,  
al verd intens  
quan arriba la tardor.

Mai més,  
aquest moment  
amb roses i malves  
omplint el cel.  
Mai més aquest instant.

Mai més  
el desig, com un estel  
omplint la nit.  
Els camins de somnis incandescents,  
mai més.

## PEPITA CASTELLVÍ



Il·lustració de: **Valèria Cuní Capellà**

