

**LA VEU DELS LECTORS:**

*Margarita Durano // Barcelona*

**Mirar per canviar**

**F**a temps que coneixem el drama dels emigrants que arriben a les nostres costes fugint de la misèria o de la guerra. No obstant sembla fàcil mirar cap a un altre costat confiant que els que hi poden fer alguna cosa ja ho fan. Aquest tema lluny d'arreglar-se encara s'empitjora més per la violència i la misèria creixent i sobretot per la falta de competència que estan demostrant els nostres governants. Vivim en un món més globalitzat i hauria de ser més fàcil veure vindre els problemes, detectar les necessitats i intervenir per solucionar-los. Problemes de tots que s'han de solucionar entre tots. No obstant si tenen les eines semblen no tenir la intenció. Cal deixar de mirar cap a un altre costat. La prioritat ha de ser el benestar de totes persones i ja es hora de que els ciutadans comencem a prendre part i a actuar. Si nosaltres no podem fer gran cosa, sí que hem d'esperar que ho facin els nostres representants

que per això estan on estan, suposadament dedicats plenament a generar polítiques que milloren aquest món, que el facin més just i, sobretot, que valorin la vida de qualsevol persona vingui d'on vingui. El tema va amb tots i ho saben els habitants d'aquestes costes nostres que constantment viuen el drama humanitari de primera mà i que deixen de banda els prejudicis per deixar pas a el instint d'oferir l'ajuda desesperada que poden. Ells ens recorden com som els humans realment i cal que els demostrem que ni ells ni els que arriben estan sols. Els polítics ens fan saber els seus grans esforços per recuperar els cossos dels pobres desafortunats que han mort ofegats, però no valdria més invertir aquests esforços econòmics juntament amb els polítics en ajudar-los en vida? Aquest drama s'ha de resoldre des de la política i com a ciutadans cal que fem saber als nostres representants el que esperem d'ells a l'hora de votar. Deixem de mirar a una altra banda i comencem a mirar de solucionar el problema de cara, per atansar-nos més a la societat i al món que volem ser.

*Teresa Lozano // Tarragona*

**Intolerancia lingüística**

**E**l presidente del Institut d'Estudis Catalans, Joandomènec Ros, ha declarado que "el catalán debe ser la única lengua oficial" y que "el bilingüismo mata". Curiosas afirmaciones que dejan en mal lugar a Artur Mas y otros dirigentes nacionalistas que llevaron a sus hijos a pérfidos colegios bilingües de Barcelona. Bilingüismo significa una convivencia de lenguas que a algunos nacionalistas catalanes siempre les ha costado asumir y respetar. Su objetivo—hasta ahora disimulado y ahora ni eso—siempre ha sido la imposición de un modelo monolingüe en que los malvados castellanohablantes seamos ciudadanos de segunda y nuestros derechos lingüísticos completamente inexistentes. Ros debería saber que el bilingüismo no mata, lo que sí produce un grave daño es la intolerancia lingüística como la que él demuestra.

**cartes@lamanyana.cat**

LA MAÑANA és una publicació plural i oberta a tota mena d'opinions. En aquesta secció es publicaran totes aquelles cartes que estiguin degudament identificades i que siguin d'interès general. No es publicaran cartes amb pseudònims o inicials. Els originals s'hauran de presentar mecanografiats i no superar les 30 línies d'extensió. La tramesa de textos a aquesta secció implica l'acceptació d'aquestes normes.

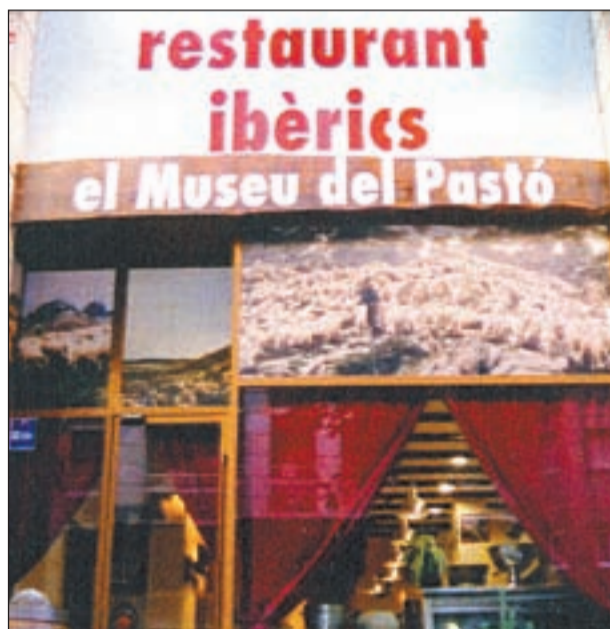
**Al 33 de Príncep de Viana, hi pastura un museu**

**ITARDE, QUERIDO!**  
**MARIA GARCÍA VIÑALS**



**D**iumenge 26 d'abril, tres de la tarda. Surto a passejar (m'agrada fer-ho en aquesta hora perquè la ciutat se m'ofereix insòlitàment deserta) i, quan enfilo Príncep de Viana, la pluja em sorprèn. Busco aixopluc en una cafeteria-restaurant que pel nom, *El Museu del Pastó*, així sense la "r" final, em crida l'atenció. A primer cop d'ull, el reguitzell d'esquellots de gran format que pengen sobre la barra on em prenc un tallat, m'inclinen a pensar que em trobo en una franquícia, tòpica i típicament decorada per reforçar el nom del restaurant. Una segona mirada, però, em descobreix que els estris de pastor penjats de les parets traspuen autenticitat. Encuriosida, amb el tallat curt de cafè a les mans, ressegueixo el local. I un seguit de fotografies, que ja tenen uns anys, em mostren sempre el mateix personatge: un pastor enfeinat en diferents moments del seu ofici, en el que crec descobrir el rostre colrat del restaurador que m'atén. Definitivament el local no és una franquícia. I em recreo en els estris, on puc llegir el pas dels anys. Amb l'ADN esvalotat, sempre em passa quan m'encaro amb espais que em recorden d'on vinc (l'avi matern era pastor a la Seu d'Urgell), m'adreço al propietari, disposada a aplicar-li el tercer grau. I s'hi avé. És una hora tranquil·la, els clients encara fan la migdiada, així que seiem i la fem petar. El pastor transhumant pertany al nostre imaginari col·lectiu. I l'Enric Ponsico i Arnau, alies *El Barbes*, que així s'anomena el meu amfitrió, ho va ser de pastor transhumant, segons m'explica. I tractant ramader. Un dels pocs representants que en queden d'aquells que van dedicar els seus millors anys a aquesta tradició mil·lenària. Nascut a la palleria vall d'Assua, on va aprendre l'ofici tot pasturant amb l'avi i

el pare, l'amor per una estudiant de Magisteri el va dur a establir-se a les terres del pla. I va fer sort amb unes pastures a Suchs que li van permetre ampliar els seus negocis. L'Enric



**Els camins avui són carreteres i els pastors un somni. Aquest restaurant lleidatà els rescata de l'oblit**

em serveix vi i la conversa s'allarga. Entre glop i glop, vaig descobrint el passat i el present d'un home que va estimar el seu ofici. La proliferació, però, de les farratgeres i els molins, la industrialització, el turisme i la febre urbanística van posar fi a les pastures. I a les seves activitats de ramader. Avui, molts dels camins de la transhumància han esdevingut carreteres. I els pastors com l'Enric, desapareixen. Observo el rostre eixut del meu interlocutor, la pell bruna i clivellada d'hores de sol al ras i els ulls inquietos i de mirada astuta, com astuts devien ser els seus tractes ramaders a Andorra i les valls d'Aran i Benasc, a tenor del que explica. Així va fer els diners. La seva loquacitat, tot i que més continguda, em recorda la del malaurat Francisco Javier Martínez, l'inefable vinater de *Paco Vinos*, que també s'esplaiava explicant-me la vida, mentre em descobria nous vins. Ara, l'Enric Ponsico, després d'un que altre tempteig en la restauració en altres zones lleidatanes, aboca les seves il·lusions en aquest restaurant que rescata de l'oblit tota una forma de vida. Estris i fotografies en donen fe, però, sobretot, els plats que serveix a taula, cuinats amb la mà experta del pastor, que no sols lluitava per reeixir en els tractes comercials i en l'acolliment, transport i cura de les ovelles, sinó que també havia de batallar amb els fogons. Sovint, *comme il faut*, focs de llenya. En acomiadar-nos, em regala una rosa que, lluny de les inodores i quadribarrades de Sant Jordi, exhala un perfum intens. Li prometo tornar per tastar el plats. I si les costelles a la llosa, el ternasco, el conill farcit a la cassola, els embotits i formatges que la carta ofereix, són autèntics i olorosos com la rosa, *El Museu del Pastó*, m'haurà guanyat com a clienta habitual.