Jo rai!

Tornen els turistes que han estat hivernant i els dies allarguen les hores de claror. Tot i les nevades, gelades i pluges recents, quan surt el sol ja comença a escalfar la cara, a estovar el consumisme i a propiciar la vida al carrer. Dissabte la ciutat bullia com si es tractés de les millors primaveres. Sembla com si l'arribada del març hagi instal·lat en una boira llunyana les desgràcies de la política de casa nostra. I com si els casos de corrupció espanyols i catalans s'hagin anat diluint en una mena de mar d'incomprensió i d'acceptacions tàcites. És com si no recordéssim que tenim presos polítics catalans tancats a Espanya, i a membres del Parlament, inclòs el president del Govern, a l'exili. Rectifico: sí que ho recordem, i tant, que ho recordem. Però ho donem per fet, per consumat. Com que no hi podem fer massa res, diem la majoria. I ens conformem amb algun o altre estirabot en les converses entre amics, amb l'exhibició de peces grogues al coll o al pit, i en una dosificada presència al carrer. Dosificada perquè tot plegat va per llarg i no podem aguantar el ritme dels primers mesos d'efervescència. Això sí, però, hem de seguir lluitant, assegurem. Cap endavant, sempre cap endavant, esperant que els mateixos que ens van vendre una victòria virtual i sense sang ens ofereixin un eufemisme poc lesiu pel mot derrota.

Segurament, mentalment hem acceptat que, vivint en un estat governat pels jutges, a Girona encara vivim prou bé: ens podem permetre declarar persones no volgudes a algun dels símbols de la repressió espanyola, seguir no volent compartir taula amb traficants d'armes amb corona i anar pensant en l'arribada de la nova temporada turística. Fem bo, encara, el Girona rai. O com gosen dir els amics i els enemics que tenim a fora de la comarca: tu rai! Però de fet, com em deia encertadament una amiga mentre estàvem asseguts en una terrassa de la plaça de Catalunya amb una cervesa a la mà i el llaç groc al pit: jo rai!

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/girona/2018/03/06/rai/899554.html?utm_source=rss