

# El obligado Bachillerato

*Por lo visto hay un cierto revuelo y malestar en torno a la Enseñanza Media en San Feliu. El firmante no es un desconocedor del aspecto técnico de la cuestión ni un desconocido en San Feliu; con lo que cree poder, con la mejor buena voluntad, decir cuatro cosas.*

A) *Durante muchos años en San Feliu no se hablaba de Bachillerato. Con un poco de cuentas y un poco de francés bastaba. Más de una fortuna se ganó y mantuvo así. Todo tipo de formación intelectual y técnica es respetable. No hay preferencias estrictas para el Bachillerato.*

B) *El esfuerzo de levantar el andamiaje del L.A.S. (o cualquier otro centro) fue tremendo, agotador. Sería bueno que tanta angustia y tanto afán no se menoscaban.*

C) *Es absurdo aducir cualquier tipo de excusa para debilitar o arrocar las posibilidades de un Centro Permanente de E. Media en San Feliu. Porque... y ahora viene lo gordo:*

D) *La Enseñanza Media, a la vuelta de muy pocos años, se hará obligatoria. Al menos, en su grado elemental (Cuatro años en Instituto Nacionales, cinco en Centros de Enseñanza Media y Profesional) Es lógico exigir, al llegar los quince años, un título de bachiller elemental, si ya se exige para un sector de la población en pareja edad el Certificado de Estudios Primarios.*

*Hay ya comisiones nombradas en los ambientes del Ministerio, para el estudio de dicha medida coercitiva. La Revista «Enseñanza Media» en su número de Noviembre-Diciembre 1959 reproduce unas palabras del Director General de E. Media al respecto.*

*No sólo no deben cortarse las alas a la actual E. Media en San Feliu, sino que se debe procurar tenerla bien resuelta para cuando llegue el momento de la obligatoriedad general.*

**J. Valverdú Aixalá**

*Profesor del Instituto de E.M. de Lérida.*

D'ACÍ I D'ALLÀ

## ELOGI DE LA TORRADA

La torrada és ben coneguda arreu. Per això sembla que no caldria ni parlar-ne; però sovint, les coses més senzilles es fan agradables al paladar com... una bona torrada.

Perquè el cas és que no sempre té el mateix gust. Depèn del lloc i manera de com ha estat feta.

Per exemple, una torrada a ciutat no m'ha satisfet mai. En el carbó, —que sol ésser humit—, li encomana un tufeig de floridura; si ho és amb carbó de pedra, llavors, ni parlar-ne, perquè se li enclasta un fum agre. En el fogó de gas, té regust de canyeria. Elèctricament, és una torrada industrial, massa bescuit de cal forner; i, si ho és a la graella, queda clapaçada, amb uns quadrats negres, de reixat de gàbia.

Quan és a les cases del poble, ja la cosa pinta millor, perquè, deixant el fogó i qualsevol altra modernitat que li fa perdre substància, hi ha la llar, lloc ben apropiat que, amb l'ajuda del torrapà en feu una excel·lent torrada. I, encara millor a les llars de pagès on el foc és més escampat i, per tant, una major uniformitat de calor per a sortir sense clapes.

Sens dubte que el lloc ideal és a bosc. Quina diferència no hi ha! L'abrandament de les flames i l'abundor seguida de caliuieg irradien unes calories que rossegen les llesques des del centre fins a la crosta, sense un punt negre; és un daurat de conjunt, d'un ressec superficial que es va estovant fins al mig del pa.

De vegades he pensat, que potser l'aire lliure que esvandeix el fum i la llenya assolellada, poden tenir una gran influència en donar-li el gust característic, diferent de totes

les altres torrades hagudes i per haver, sostingudes amb les forquetes de bruc tan senzilles i ben pensades.

La torrada en sí ja és agradable, no solament de gust, sinó que àdhuc, a la vista i a l'olfacte. I també s'endevina quan es sent el garric-garrac de les queixalades si ha estat feta amb enginy.

\* \* \*

Hi ha un seguit de combinacions per a satisfer els gustos més variats: el més correni és amb sal i oli; però si hom a cuit una arengada a les brases i llavors la frega fins a reduir-la a petits bocins... i una bona regada d'oli, dona gust a una xerricada tan entusiasta que fins hi ha qui amb la llengua i paladar fa unes refilades semblants a passades de cant de rossinyol.

Per altra banda, també és llaminera amb l'oli corresponen, i esmolant a sobre un gra d'all, o amb una cullereta d'allioli, on s'hi agermanen tan bé els colors d'or vell i groc canari.

No cal dir que amb una butifarra de les anomenades de perol, és del bo que hi ha. Com també és agradable per raó de contrast, amb arengada i raïm.

I per postres? Amb mel i ametlles té gust força semblant a turrons. A la mainada sol agradar los amb oli i sucre. I no deixa de tenir-los èxit amb una presa de xocolata, i encara millor si la xocolata és desfeta, sucant-hi llesquetes en forma de melindros.

Al matí, amb llet i cafè sempre és un esmorzar que tot desganat s'hi veu en cor; com així els convalescents de qualsevol malaltia que comencen per una torrada i, a poc, ja l'envesteixen amb l'acompanyament d'una bona costella.

Sobretot a pagès i en dies de fred, abans d'anar al llit, no manca qui en tira bocins dintre el plat de terrissa on abans s'hi ha escalfat vi. Es el què en diuen una «xuca» que, segons els entesos, provoca una gran reacció i suada que va bé pels refredats.

Precisament en èpoques de grip, asseguren els entusiastes, que és un preventiu, i, àdhuc un bon remei, començant a primera hora del matí amb dues torrades i tres alls ben refregats, qual alenada entela els vidres; un parell més a l'hora de berenar amb dos bitxos de pinyó, dels que de tan coents fan plorar els ulls; i, abans d'anar al llit, altra amb allioli, guardant-ne les crostes per a posar-les seguidament a una bona «xuca».

Hom assegura que no hi ha microbi ni virus que hi pugui plantar cara. No sóc cap ontès per a poder-ho discutir ni amb ànims heròics de provar-ho; però, francament, em fa dubtar si moltes persones tindrien prou pit per aguantar el «medicament».

**M. Tolosà Surroca**

## BANCO CENTRAL

SAN FELIU DE GUIXOLS

Debiendo procederse a cubrir una plaza de «BOTONES» en esta Sucursal, dotada de unos haberes anuales de Pesetas 5.665'—, se convoca a exámenes que tendrán lugar el próximo día 27 de Febrero en las oficinas de esta Sucursal a las cinco de la tarde.

Plazo de inscripción hasta el día 14 de febrero.