

## L'esquerra i la dreta

Ser d'esquerra dignifica,  
ser d'esquerra no és dolent  
perquè el cor està a l'esquerra  
i això vol dir sentiment.

Sempre que es pensa amb el cor  
no es fa mai mal a la gent  
i sobre tot a la més pobra,  
mai l'hi és indiferent.

La dreta pensa amb el cap,  
vol poder i acumular,  
i tenir a tothom submís  
per a poder-lo explotar.

Això per saber-ho bé,  
ho has de seguir i pensar molt  
i avui la gent passa el temps  
només mirant el futbol.

D.M.G

Delta de l'Ebre

## Poemes que l'amistat del David em va inspirar

### L'amistat

A l'amistat verdadera  
jo li faig un monument  
i com més anys visc de vida  
més m'agrada aquest pensament.

L'amistat em done vida  
l'amistat a mi m'enriqueix  
per mi és compartir la vida  
amb qui aquest sentiment m'uneix

A l'amistat verdadera  
com si de un sant es tractés  
jo li rendixo culte  
per tota la vida i més.

### L'humilitat

L'humilitat és cosa bona,  
l'humilitat ens fa ser bons,  
aquesta virtut ens permet  
ser amic de tothom

### La supèrbia

La supèrbia si ens domina  
es converteix en defecte  
i quan menys et descuides  
perds de tothom l'afecte.

Tomàs Zaragoza i Sales

Tomàs Zaragoza i Sales

## La paella

La paella valenciana  
no sé qui la va inventar  
però es dona per suposat  
que va ésser un valencià

Jo la conec des de sempre  
des de que tinc ús de raó  
i sempre que hi fet arròs  
en res la trobo millor.

Abans, quan a la ribera  
plantàvem l'arròs a mans,  
venien molts gavellers  
murcians i valencians.

Totes les colles portaven  
per a cuinar, una paella  
i tot tipus de menjar  
se l'havien de fer en ella.

Igual feien peix en suc  
com la patata fregida  
algun cop feien samfaina  
i arròs amb tenca i anguila.

De plats no n'usaven mai,  
es posaven pel voltant  
i a cullerada i arreu  
així s'ho anavent jalant.

Per netejar-la, agarraven  
terra de fora el carrer  
i amb un tros de sac o palla  
fregant quedava molt bé.

Ara, tot això és història  
perquè han pasat quaranta  
anys  
i els treballs de la ribera  
fa temps que no es fan a mans.

També canvien les paelles  
que fem en aquets moments  
sobre tot les circumstàncies  
i canvien els ingredients

N'hi han només de dues places  
aquestes són petites  
d'altres molt monumentals  
que hi mengen cinc mil persones.

Això vol dir que famílies,  
colles, pobles i entitats  
quan fan una paella  
es senten molt agrupats.

Tot seguit els ingredients  
ara us vaig a recalcar  
per si algú fent la paella  
és curiós i ho vol provar.

Es posa ànec i conill  
pollastre i del porc, la costella  
un poquet de polp roquer  
fer fi, all, tomata i ceba.

Quan estiga tot fregit  
doncs l'aigua hi posarem  
i en fer mitja hora que bulli  
ja l'arròs hi tirarem.

Si poseu algun marisc  
de mal no en fareu cap  
si poseu la sal que cal  
l'èxit és garantitzat.

Voldria un laboratori  
disposat a analitzar  
l'aliment que això té  
a més d'un gran paladar.

Aquí a Amposta es fa un concurs  
que és d'àmbit nacional  
la paella s'ho mereix  
és bona i sensacional.

Hi han països arrossers  
a l'Amèrica Llatina  
també Vietnam, Corea  
Filipines, Índia i Xina.

La cultura és diferent  
no coneixen la paella  
se'l mengen bullit i dur  
amb palillos i escudella.

Jo no sé el que passaria  
si la provessen un dia  
però crec que la paella  
a tots els conquistaria.

Jo no sé si m'he passat  
si és així, vos dic perdó  
però és que jo, a la paella  
l'hi tinc una gran passió.

David Monllao i Gil  
(del Delta de l'Ebre)

## La Xivida

Hi ha una muntanya  
que sempre m'ha cridat l'atenció  
i és la xivida, que, per a mi,  
ha sigut la muntanya més alta  
de la província de Castelló.

Quan estic al meu mas  
sempre la veig molt interessant  
i és perquè pareix que la tinga  
davant dels meus morros  
ja que és una muntanya molt gran.

De fortificació feia a la guerra,  
dels rojos o dels nacionals,  
ja que els qui no la tenien  
s'apoderaven d'ella perquè es tiraven  
damunt dels altres com uns pardals.

Joaquín Agramunt