

# OPINIONS

*Tornabous, desembre 2010*

*Nº 24*

## **Bones festes i un Bon 2011**

*Durant aquests dies les emocions positives o negatives, van a dojo.*

*Per una banda, veure'ns obligats a sentir tot el dia en establiments, places, carrers i mitjans audiovisuals la música adient per aquestes dates fa que, encara que no vulguem, se'ns remenin les entranyes. La melangia omple el nostre cor i ens ve a la ment altres temps i el record de persones molt estimades que ja no són amb nosaltres...*

*Per d'altra, a les mestresses de casa, només pensar en la feineda que tindran i el daltabaix que patirà la seva economia (dinars, revetlla d'Any Nou, regals...), raonablement, les posa de mal humor.*

*Un mal humor que, per sort, es veurà compensat per la companyia de familiars i amics, amb els quals, ens posarem al dia dels grans o petits esdeveniments que han hagut dins i fora de la família.*

*Arribada l'hora de seure a taula ho farem prests a devorar el succulent àpat que haurà fet la mestressa: una bona escudella i la corresponent carn d'olla, o un pollastre rostit i farcit de prunes i d'altres que el faran exquisit, o un bon peix al forn amb les corresponents patatetes, o una carn guisada amb rovellons, fredolics, llenegues, trompetes de la mort, camagrocs, etc. que vau anar a collir dies passats i que gardeu en conserva per festes senyalades. Per postres, una bona macedònia per refrescar i els clàssics torrons, tot plegat, regat amb un bon vi i un bon cava, en acabar, un bon cafè o una tisana perquè ens ajudi a pair i passar l'estona, amb una ensorollada xerrameca...*

**Però...** *He llegit en un diari, que un milió de persones que viuen a Catalunya, catalans i persones que han arribat a les nostres terres buscant un món millor no ho passaran tant bé... són persones que per diversos motius es troben sense medis i, en conseqüència, el que disposen per ficar dins l'olla és..... un quasi res.*

*No cal que pensant això ens quedem amb gana, només cal que rumiem l'afortunats que som i obrem amb conseqüència, mengem amb mesura i no deixem res al plat. Ben segur, amb el que llençarem aquest dies a les escombraries podríem apaivagar la gana de moltes d'aquestes persones.*

*Us desitjo que, al passar el balanç personal del que ha sigut el 2010, hagi estat positiu. I fent ús de la dita que tots sabem i que diu... "Any nou vida nova" reitero el meu bon desig perquè durant l'any 2011 es puguin complir els vostres anhels... **menys un**... perquè aquest, serveixi com estímul per mantenir cada dia la il·lusió que... potser l'assolireu demà...*

*Que el 2011 us aporti també la força suficient per deixar enrere totes les incomprendions que us ha ocasionat disgust i us ha fet mal... **Només oblidant el dolent del passat**, es pot deixar lloc dins el nostre cor perquè s'ompli de **noves il·lusions i noves esperances**.*

*Que la salut, l'alegria i sobre tot l'amor, formin part de la vostra vida en aquest Nadal... i sempre.*

**Mª Mercè Usón**

## **Sempre és temps de reflexió, de perdó i d'esperança...**

... Però, per Nadal, el nostre cor està més receptiu i predisposat a deixar de banda fets o reflexions negatives i substituir-les per altres de positives.

A continuació tradueixo i transcriu part d'una carta que ha arribat a les meves mans i que un sacerdot catòlic va dirigir al diari "The New York Times" amb motiu de l'enrenou ocasionat pels casos de pederàstia dins el sí de l'església. Fa un clam al sentit comú de la gent i ens recorda que no tot és podridura, que són molts els que avoquen tot l'amor que porten dins, cap a la gent sense medis, malalts o desvalguts.

Aquest sacerdot és un salesià uruguaià, es diu Martín Lasarte. I escriu...

"... Amb tristesa m'adono que, en moltes cadenes de televisió per agafar audiència, així com molts diaris i revistes àvids de sensacionalisme, es detallen d'una forma morbosa la vida d'algun sacerdot pedòfil, furgant en el passat i en el seu actual dia a dia, creant un ambient hostil cap a l'església de la qual en soc ministre..."

El pare Martín fa un escrit, del qual només he tret alguns petits paràgrafs, on posa en relleu l'excés d'explicacions que es dona sobre capellans pederastes i, el gran silenci cap als milers de persones que, amb sacrifici, silenci i molt amor, segueixen les ensenyances del Mestre portant-les arreu del món. Ens diu amb modèstia i sense pedanteria, que fa vint anys que viu a Angola i constata el treball, que junt amb d'altra gent, duu a terme.

I segueix manifestant....

"...Soc un simple sacerdot catòlic missioner i com altres companys, feliç i orgullós de la meva vocació. És curiós el desinterès informatiu que tenen molts periodistes cap a religiosos i laics que passen la seva vida entregats a favor de milions de nens i gent desvalguda. El fet que amb les nostres mans cuidem i haguem d'enterrar a desenes de persones, morts a causa de la guerra o per malalties aquí molt esteses, no és notícia, ni tan sols, per fer-ne una petita ressenya.

Els sacerdots no som ni uns herois ni una colla de neuròtics fent maleses per tot arreu. Som un col·lectiu d'humans amb totes les seves febleses, que pretenem seguir Jesús de la millor manera que sabem i servir els nostres germans, tal com va dir el Mestre, amb tot l'amor de que som capaços. Per això m'he dirigit a vostè, perquè a través del seu mitjà faci arribar als seus lectors una realitat, també existent i palpable, i deixin de fer una caricatura degradant del sacerdoci en general i en aquest cas del catòlic".

-----

### **Doneu al Cèsar el que és del Cèsar i a Déu el que és de Déu.** (Lluc 20, 25)

Va bé que de tant en tant ens recordin que hi ha gent bona no solament dins el sacerdoci sinó també fora d'ell. Tots plegats, uns a prop i d'altres en països llunyans, amb un cor sobreeixit d'amor, donen els millors anys de la seva vida, i la vida mateixa, per portar consol d'ànima i de cos a tanta gent que ho necessita... infants, adolescents, joves, vells, homes, dones... gent mancada de salut i d'afecte que esperen amb delit rebre una demostració d'interès i d'estima.

Se'ns fa més fàcil la crítica morbosa i destructiva d'unes poques pomes podrides que hi ha dins un gran cistell, que lloar la resta que queden en ell... **Fa més soroll un arbre que cau, que un bosc que creix.**

## Poema

*El meu somni és una fantasia,  
Gnoms, sirenes, bruixes, follets i unicorns.  
Per què miro la fantasia amb ulls de purpurina?.*

*Amb la vareta màgica  
Canvio la realitat per la fantasia*

*El meu cor batega  
Per tindre il·lusió i alegria al món.*

*La vida és bonica,  
El món meravellós  
Com la fantasia que brilla en el meu cor.*

**Anna Massó Rius** (Néta de la Isabel de cal Magí)  
- Palau D'Anglesola -

*Benvolguda Anna:*

*Un poema molt maco. No deixis mai de somiar que el món és meravellós. Els somnis formen part de nosaltres i el pas del temps fa, que anem substituint els gnoms, les sirenes, les bruixes, els follets i els unicorns, per d'altres fantasies més adients a cada època de la nostra vida...*

*Els somnis... les fantasies... tan se val el nom que li donem, són il·lusions que ens agradaria es portessin a terme, i encara que la seva realitat sigui molt difícil de conquerir, omplen el nostre cor d'esperances, i allunyen, per un temps, els desencisos que ens toca viure dia a dia...*

*Anna, segueix fent anar la vareta màgica de la fantasia. Ben segur, ella podrà capgirar algun moment de desànim produït en el teu cos i en el teu cor, per la manca del que a tu t'agradaria arribés a ser una realitat... **Felicitats pel teu poema.***

**M<sup>a</sup> Mercè Usón**

## Reflexions de saviesa:

- La rutina, el conformisme i la por, són actituds empobridores... **Venc-les.**
- Els vells somnis eren bons somnis. No es van complir, però, me'n alegro d'haver-los tingut.
- L'amor converteix el carreró de **la soledat** en l'avinguda **del paradís.**
- Sense la llum del sol no hi ha res que pugui créixer. Quan passi el sol per la nostra vida no el deixem passar de llarg.
- L'amor no es pot explicar.... **existeix.**
- Mentre tinguem **esperança** d'alguna cosa val la pena viure.
- L'amor quan es trenca és com la ceràmica, per molt bé que l'enganxis es noten les cicatrius.
- La **burla** és una de les injúries q. més **ens costa perdonar.**

## **Cuina:    Dos suggeriments que podeu fer servir per aquestes festes.**

### **Salsa per posar damunt dels llagostins:**

*Per a fer-la caldrà: Un vas d'oli, sal, alls (al gust de cascú), julivert i el suc d'una llimona, tot passat per la batedora.*

*Poseu en una safata que vagi al forn els llagostins, prèviament salats unes hores abans, i pel damunt, l'emulsió preparada amb batedora. Enceneu del forn la part del gratinador i poseu-los a coure, cinc minuts per cada banda. Si els deixeu massa estona, perden consistència i costen de pelar.*

### **Lluç o perca al forn amb patates.**

*Podeu utilitzar perca, és més barata, no té espines, és molt gustosa i no es desfà quan es manipula.*

*Si us decidiu pel lluç, feu treure per la peixatera el cap i totes les espines, la central i les de les vores, de manera que quedin dos lloms sencers i nets.*

#### **Ingredients per a 4 persones:**

- Un lluç de 1 kg i quart.
- Llimona.
- Patates.
- Cebes.
- Tomàquet.
- 2 alls.
- Un polsim de timó.
- Sal i oli.

#### **Elaboració:**

*Col·loqueu el peix una estona abans amb una safata i assaoneu-lo amb sal i el suc d'una llimona. Talleu les patates de la mida del forat que queda d'unir el dit índex amb el polsar i del gruix de dos monedes de dos euros una damunt de l'altra.*

*Poseu oli abundant en una paella i fregiu (tapades) les patates amb la ceba tallada a juliana (abundants les dues coses doncs queden reduïdes a la meitat) fins que tot plegat quedi fregit-cuit.*

*En una altra paella, feu un sofregit amb els alls, la ceba, el tomàquet, el polsim de timó i reserveu-lo.*

*Dins la safata que prèviament haureu revestit amb paper de plata (perquè us sigui més fàcil després rentar-la) poseu com a base i amb abundància, la patata i la ceba fregida i, al damunt, el peix sense escórrer del suc de la llimona, cobriu-ho tot amb el sofregit, el qual, no cal que sigui abundant. Enceneu del forn la part del gratinador (**no** la part de baix) i una mica més amunt de mitja alçada poseu la safata amb les patates i el peix. Com que la patata és cuïta i el peix es cou bastant de pressa, haureu de tenir compte. Quan veieu que el peix és cuït per una banda, doneu-li la volta perquè es cogui per l'altra.*

*Segueixo recomanant la perca, l'halibut que s'hi assemblà, i el lluç, s'esmicolen al donar-li la volta.*

*No escatimeu les patates, queden quasi més exquisides que el peix.*

**I..... BON PROFIT**