

# De la vida estant

## Dèbils i capriciosos, no us ho agrairan mai

D'una banda, fou la febre de la motocicleta, de l'altra, la voluntat de satisfer la il·lusió del fill i l'esperança d'un redreçament escolar, qui en decidiren la compra.

Com era d'esperar, una motocicleta desproporcionada, atesa l'edat del noi i la impossibilitat de qualsevol mena de llicència de conduir. Encara que n'aparenta més, el noi no sobrepassa els dotze anys.

Ara, tenim el noi feliç, el pare esperançat, les tensions minvades i la convivència millorada. El rendiment escolar també ho acusa. Ho sàpiguen o no, mútuament s'han domesticat.

Quan tot semblava resolt, arriba l'im-

previst. No, no és l'accident. És la policia. Detura el noi i li demana la documentació. La seva, naturalment, i la de la motocicleta. Tot plegat, retenció d'aquesta i possibilitat de multa.

Aquest és el marc de l'anècdota. L'important, però, el significatiu, és la resposta del noi al company que li diu: «Ai, el teu pare, quan ho sàpiga». «El pare, respon el noi, ja s'apanyarà prou! Allà ell! Sinó, perquè me la comprava. Ja no sabia que no tenia l'edat!».

Indubtablement, el noi té un cruel sentit de justícia. D'agraïment, fins i tot. Per això no agraeix la debilitat del pare, per això la denuncia. Sap que, a la llarga, la debilitat del pare el fa dèbil i voluble.

Això, no li ho podrà agrair mai. Li ha donat gust, però no l'ha fet home. S'ha tret el problema del damunt, sense resoldre'l. Per por, per covardia, per comoditat o, potser, per un amor mal entès, fet de claudicació i de feblesa.

No, els pares, no han d'exasperar els fills. No faig l'elogi del rigor. Faig l'elogi de l'exigència. No han de fer-los la vida impossible. Ben al contrari. Però, fer-la possible, no vol dir fer-los capriciosos, volubles i dèbils. Dictadors en potència. Tampoc no vol dir deixar-los a mercè dels instints, desarmats i indefensos.

Vol dir ajudar-los a fer-se lliures, crítics, exigents, coherents. Ajudar-los a aprofundir en ells mateixos, trobant-se i aclarint-se. Ajudar-los a descobrir nous horitzons, més enllà d'ells mateixos i alliberadors.

Ni abdicant ni desertant, no farem possible la vida. Ni inhibint-nos ni consentint-ho tot. Ni fent la vista grossa ni tampoc tapant-nos ulls, orelles i boca.

Ho aconseguirem, sent-hi discretament presents, passant al davant, dialogant, compartint, esperant. Certament, donant-los confiança, tota, però no desentenent-nos d'ells.

La desconfiança del que recela sempre, fa mal. La confiança del que es desentén i es despreocupa, desintegra. Dues versions del no creure en l'altre, dues maneres de no acollir-lo.

Acollir-lo i creure-hi és deixar-se qüestionar i prendre-se'l seriosament. De còmode, us ho ben asseguro, no en té res. Però és l'única tasca possible i eficaç. Escoltar-se i respectar-se mútuament no serà mai una tasca fallida, no serà mai una pèrdua de temps. També us ho ben asseguro.

Josep Cardús i Grau

### GLOSES

#### La decadència de la qualitat

En aquest constant gemegar de les dones de la casa, quan s'entretenen a ponderar el preu actual de les coses, comparant-lo amb el que abans tenien, li ha tocat el paper de protagonista a l'argentada i alhora rovellada arengada.

Diuen que ara cada peça val quinze pessetes. «Al meu temps —deia una comentarista— una carnosa i ben premsada arengada valia cinc o deu cèntims, segons la seva mida».

—Ja hi som! —ens hem dit. Com hi ha món, no costa gaire de fer aquestes comparacions monetàries, tant si es tracta d'arengades com de qualsevol altre article alimentari.

Defugim sempre aquesta mena de comparació de preus que tant s'estila. Més aviat ens decantem a fer notòria la minva de qualitat que han sofert nombrosos articles de l'art de l'alimentació; i si bé sembla que les arengades no han patit un notable desmèrit, sí que l'hem observat en d'altres menges abans molt ben famoses. Ja no són ni l'ombra del que eren en aquell temps perdut ara en l'antigor.

Fa pocs dies la nostra intel·ligent i ben documentada col·laboradora, que es dedica a comentaris gastronòmics en aquesta publicació granollerina, ens parlava de la facilitat amb què ara es troben a la venda les guatles i les perdius. Ho tractava amb el seu bell estil tan apropiat per a fer-vos venir ganes de menjar-ne. Però ara ja no podem dir-ne «plats de caça» Ara, aquests prestigiosos ocells gallinacis han perdut el dret a ser catalogats així, perquè són criats en unes granges especialitzades que els reprodueixen, ben engabiats, en gran abundor.

I per més que siguin cuinats un cop «faisandés», o sigui després d'uns dies de ser morts i a punt de patir un començament de descomposició, no poden comparar-se amb el gust aromàtic i delicat que sempre tenien, tot i que els hagin preparat com abans, amb un gra d'all, mitja dotzena de cebes petites, un ramet de marduix, orenga, romaní, llorer i farigola, un tomàquet madur (pelat i trinxat) una copeta d'aiguardent, un raig de vi blanc, i tot amanit amb vinagre, sal i oli que és com són més recomanables.

Hem caigut, doncs, en el pecat de demanar en un restaurant de fama, un plat de perdiu que tenia el gust de tots els ingredients aromàtics anomenats suara, però li faltava la marca de la bona qualitat: aquell perdigó de plom que abans hi trobàvem, com una prova de la seva autèntica procedència boscana i, per tant, amb tota la gloriosa facultat de poder ser anomenat un veritable «plat de caça».



**illa sports**  
tot per a l'esquí

Generalíssim, 165  
Telèfon 870 16 34  
GRANOLLERS

## CLASSES D'ANGLÈS

Grups limitats

Telèfon 870 08 55