

Foo faiters.

De la segona guerra mundial, los *voldos de escandinava* dels anys 30 i 40, els *arencin* de final de segle.

També sabem que és un fenomen universal, tot i que com alguns investigadors han volgut explicar que és un mite occidental. És un fenomen que ha passat a totes les parts del món, a la Xina, a Austràlia, a l'Àfrica, a Moçambic, encara que al terme OVNI, en el seu vocabulari, en la seva llengua, que és el Chechegua, li diuen el bichibisilo, que vol dir el carro de les bruixes. L'investigador, en preguntar-li com eren, diu que és curiós, que apareixen com una panera boca avall, que és un autèntic platet volador.

Una altra cosa als corrents és el pes que té el fenomen social, el fenomen OVNI, per un costat, i el mite extraterrestre per un altre. No podem demostrar científicament que els OVNI i els extraterrestres siguin el mateix, que tinguin res a veure, però sí que el pes social del fenomen OVNI, per un costat, i el mite extraterrestre, per un altre, es dona en molts camps. Per un costat existeixen científics ortodoxos de totes les branques de la ciència que estan interessant-se per aspectes molt concrets del fenomen OVNI. Per exemple, als Estats Units hi ha un nou corrent de psiquiatres, sociòlegs, de terapeutes, que s'han especialitzat a tractar els traumes causats per contactes amb ovnis, adduccions, etc. I ho enfoquen des d'un punt de vista psiquiàtric. Per un altre costat, existeixen antropòlegs que estan estudiant molt a fons el tema del mite extraterrestre, els nous cultes ovnis, un tema que fins i tot els experts de secta estan localitzant. Pràcticament no existeix cap secta o moviment que no introdueixi d'una forma o una altra el mite extraterrestre als seus nous cultes. Per un altre costat, existeixen grups sobretot a les comunitats cristianes i protestants més conservadores que veuen els ovnis amb la cort de Llucifer (algunes esglésies evangèliques).

Després existeixen científics que s'han especialitzat a estudiar els fenòmens naturals o estranys, des de fenòmens lluminosos relacionats amb els moviments de les plaques tectòniques o moviments

tel·lúrics, fenòmens atmosfèrics, com els raigs globulars, els famosos raigs ambola, els núvols lenticulars, núvols destron, inversions de temperatures, fenòmens estranys lluminosos al cel que un observador no habitual pot confondre amb ovnis.

Existeix en el pes social el factor militar que és importantíssim i al meu judici una de les assignatures pendents de la ufologia, l'importantíssim paper dels militars i dels

a 300.000 Km/s, des del sistema més pròxim, que és Alfa Centaure, tardaríem 4 anys a arribar. El problema és que el nostre paradigma científic és que a la velocitat de la llum no s'hi pot arribar de moment. I des de la teoria de la relativitat, una nau sòlida, que és el que imaginem, quan ens parlen de naus extraterrestres ens la imaginem amb xapa. A mesura que creix



ovnis militars dintre del fenomen ovnis.

L'únic problema de la ciència per identificar o per unir la hipòtesi extraterrestre amb els ovnis sempre és un problema astronàutic, no astronòmic. No hi ha cap astrònom, ni cap biòleg seriós que discuteixin que hi hagi vida extraterrestre. De fet, s'han trobat microespores, hidrocarburs, tant en meteorits com en cometes. La vida extraterrestre existeix, vida extraterrestre amb un suport antropomòrfic, vida extraterrestre intel·ligent és el més probable. De fet la comunitat científica en general tendeix a pensar que sí, fins i tot els més escèptics, però com poden arribar fins aquí? Perquè una civilització extraterrestre es posa en contacte, o bé estan en el nostre sistema solar, cosa que diuen els científics és impossible o bé vénen de forma del sistema solar. Aquí hem de parlar dels viatges intergalàctics. Si vinguessin a la velocitat de la llum,

l'acceleració, la massa d'aquesta nau creix proporcionalment. Quan aquest objecte estigui a la velocitat de la llum la seva massa seria tan enorme que necessitaria un motor tan gran com tot el sistema solar per propulsar aquesta massa enorme, i els ovnis que veiem no són tan grans. Aquest és el gran problema que té la ciència per acceptar la teoria extraterrestre des de la ciència.

Josep Sancho Tico





Aquelles notes que Mozart s'oblidà

En el món de la música se sol fer referència a W.A. Mozart, i no sense justícia, com a una de les figures creatives més genials i magistrals, i de les seves obres se sol dir que estan arquitectònicament construïdes



sense que cap detall faci dubtar de la seva perfecció estètica i formal. No d'aquesta manera sembla considerar-ho la major part del públic del Gran Teatre del Liceu. Almenys així ho vaig comprovar durant la primera representació de *La flauta màgica*, a la qual vaig

tenir el plaer d'assistir el passat 9 de gener.

La interpretació em va semblar correcta, encara que en absolut enlluernadora, ni per part dels cantants ni de l'orquestra (de l'escenografia no en vull ni parlar..., darrerament ja n'hi ha prou que ho fan), però el que més em va captivar va ser l'interès, precisió i professionalitat amb que un públic entregat i expert anava omplint reiteradament i sense interrupció els innombrables buits musicals que Mozart sens dubte es va deixar d'escriure a la partitura (des de l'obertura fins al final, passant per àries, duos, tríos, cors...), amb l'instrument comú i primari que en l'ésser humà substitueix el gruny amb què moltes espècies animals marquen el seu territori (a més d'orins, esgarrapades en butaques o pintades de grafitis, que en un teatre d'elit no hi tenen lloc, però en altres de més modestos poden formar part perfectament de la decoració ambiental). Aquest eficaç instrument, acceptat fins i tot en les més exigents normatives d'urbanitat burgesa, gràcies a la seva presumpció d'inevitabilitat, és la tos.

La tos és allò que en una reunió li permet a un o una fer remarcar als altres la seva presència, com a reclam sexual o com a manifesta-

ció externa de la por al silenci, a la concentració i, en darrera instància, a la mort. Aquesta, per molt que la vulguem amagar al fons del corn de l'abundància material, omnipresència de la nostra misèria existencial, es manifesta sense que ho puguem evitar en els moments més sublims de la nostra vida i, com no?, davant les autèntiques obres d'art. No seria millor, doncs, acceptar el nostre silenci espiritual i escoltar sense "participar" la veu de qui sí té quelcom a dir que transcendeix l'instant estèril en què ressona la nostra tos de constipat mental?

Disculpeu l'evident verí de les meves paraules, però és que hi ha coses, especialment venint d'un públic considerat culte i educat, que a un el treuen de polleguera. Música recomanada: *La flauta màgica* (per començar les conegudes àries de "*La Reina de la Nit*," "*Papagenno*" i sobretot "*Ossiris*") i el "*Rèquiem*", ambdues obres de Mozart.

P.D. M'afegeixo amb entusiasme a la demanada de la carta als Reis Mags occi-orientals (ara ja fora de termini) del senyor Marcel·lí Borrell: un teatre per a Alpicat.

David Esterri.

ARTS

Alpicat Ràdio

Alpicat Ràdio informa que a partir del dia 1 d'abril els informatius locals s'emetràn en el següent nou horari: 10.30h, 13.30h, 17.30h i 19.30h

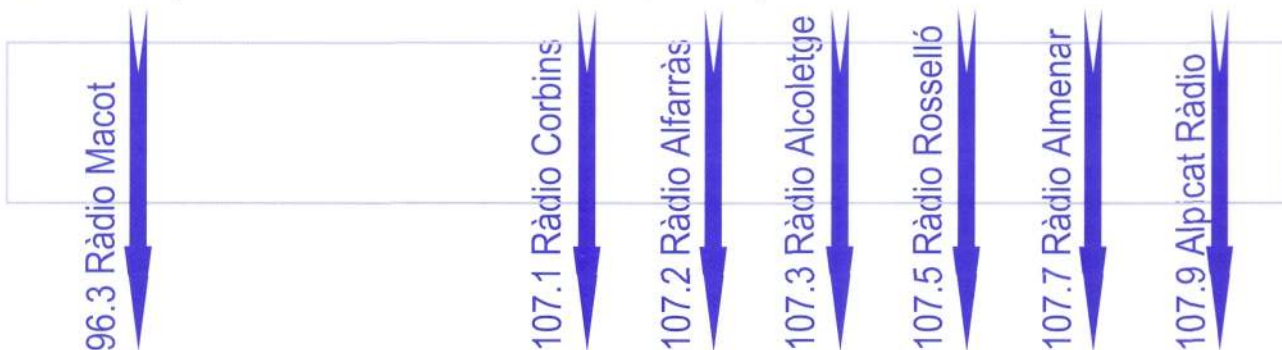
Així mateix, informa que a partir del dijous 1 de març el 107.9 FM emet cada hora en punt els informatius

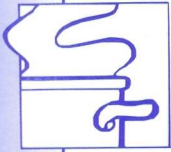
amb connexions en directe amb el Servei d'Informatius de Catalunya Ràdio.

Alpicat Ràdio també vol fer públic el projecte que s'està duent a terme actualment de creació de l'Associació d'emissores de les Terres de Ponent, formada per:

- 107.1 FM Ràdio Corbins
- 107.5 FM Ràdio Rosselló
- 107.7 FM Ràdio Almenar
- 107.2 FM Ràdio Alfarràs
- 96.3 FM Ràdio Macot
- 107.3 FM Ràdio Alcoletge
- 107.9 FM Alpicat Ràdio

ASSOCIACIONS





...per avui

MONGETES AMB CLOÏSSES

1r. plat

Ingredients:

½ kg de mongetes (faves asturianes)
700gr de cloïsses
1 ceba, 1 porro, 1 pastanaga
2 grans d'all
2 cullerades de pa rallat
un manat de julivert
oli d'oliva i sal

Preparació

Poseu les mongetes unes 12 hores a remullar abans de la seva preparació.

Acte seguit, en una olla d'aigua freda hi posem les mongetes, la pastanaga, el porro i una mica de sal. La seva cocció es farà a foc lent durant 1 ½ hores; al mateix temps picarem la ceba, el julivert i els alls. Tot això, juntament amb l'oli, el pa rallat i un cassó de brou que agafarem de l'olla de les mongetes, ho posarem en una paella al foc, fins que ho tinguem tot lligat.

Courem les cloïsses amb una fulla de llorer. Una vegada cuites, les colarem i deu minuts abans d'acabar la cocció de les mongetes afegirem les cloïsses i la salsa que ja teníem preparada.

Abans de servir-ho, ho deixarem reposar una hora.

POLLASTRE A LA SIDRA

2n. plat

Ingredients:

4 pits de pollastre amb pell
50 gr de mantega
2 grans d'all partits en dos parts
2 pomes
sal
per preparar la salsa
200ml de sidra
120 ml de nata
1 cullerada d'estragó picat

Preparació

Salar els pits de pollastre. Tallar les pomes en vuit trossos cadascuna i treure'n el cor.

En una paella hem de fondre la mantega a foc lent, afegir els pits de pollastre amb pell de cara avall



dintre d'un motlle i directament al congelador fins que comenci a congelar-se; ho anem remenant de tant en tant de forma que no se'ns quedi massa feta i d'aquesta manera poder aconseguir una textura molt cremosa. Per últim, traurem la crema del congelador i li afegim la xocolata una vegada la tinguem trossejada. La tornem a posar al congelador fins que es torni a congelar. La servirem en copes individuals amb unes ratlladures de llima i de llimona.

Teresa Pané Cabasés

junt amb els alls. Deixar-ho al foc durant 10 minuts, remoure-ho fins que estigui daurat. Afegim les pomes, ho tapem i deixem que es cogui durant 10 minuts. A continuació traurem els pits i les pomes de la paella, també li traiem la pell al pollastre. Posem la sidra a la paella i la deixem reduir a la meitat; tot seguit afegim una altra vegada els pits i les pomes a la paella juntament amb la nata i l'estragó. Deixem que es cogui durant 10 minuts a foc lent i ho servim guarnint-ho amb unes fulles d'estragó.

CREMA DE LLIMONA

postres

Ingredients:

190 ml de suc de llimona
250 ml de llet condensada
1 litre de nata espessa
200 gr de xocolata blanca
1 llimona
1 llima

Preparació

El primer que farem serà colar el suc de la llimona i barrejar-lo amb la llet condensada. Quan ho tinguem ben barrejat, afegim la nata i continuem remenant fins que aconseguim una crema homogènia. Aquesta crema la posarem a

