

Si pens és perquè visc

Els sopars parroquials a la Plaça (i II)

(Ve de fa dues setmanes)

- Es veu ben clar que a Jesús mai no li importà "el què diran" sobre un bé, mal interpretat per gent mal pensada; ni mai no se fermà a normes socials, ni religioses que li impedissin la bona amistat de bons amics, o de bones amigues, fins arribar a compartir, amb ells, o amb elles, amistosament, en dinars o sopars.

- També és un fet d'admirar que en les noces de Canà de Galilea, Jesús fes que no faltés vi, i, perquè, quan tots els convidats, farts i ben beguts, acabat el vi, poguessin continuar bevent, "l'aigua de sis piques de pedra, amb una cabuda d'uns cent litres cada una, destinades a les pràctiques de la purificació" convertís amb vi millor que el vi d'abans. (Juan, 2, 1-13). Suposo, que el Bon Jesús en begué com els altres d'aquell vi tan bo. Què contents tots se n'hagueren d'anar a casa seva!



En totes les menjades, les que més sobresurten a l'Evangeli són les que va fer amb els pobres, amb aquells que no tenien que menjar. Es veu 6 vegades repetida la multiplicació dels pans i dels peixos. (Marc, 6, 30-44), (Mat. 14, 13-21), (Joan, 6, 1-14), (Mt, 15, 32-38), (Marc, 8, 1-10), (Lluc, 9, 10-17). Són aquestes les úniques menjades, que es repeteixen, una i una altre, i quatre vegades més.

Amb una paraula, té molt a veure per nosaltres que Jesús s'assegués tantes vegades a una taula parada per compartir un dinar o un sopar, amb tota classe de persones. Mai no excloué a ningú, per pecador que fos. Què diferent el seu comportament a l'actitud de certs clergues i bisbes que posen obstacles o neguen la comunió, els sacraments, l'absolució, l'entrada a l'església, a santuaris.

- Què hem de dir, davant la repercussió mediàtica actual (la televisió ho diu per pa i per sal), d'un Bisbe del sud d'Espanya que nega, (i ho repeteix demanant-li que rectifiqui), a un jove poder ser el padrí de fonts (del baptisme) d'un nebot seu, perquè al Sr. Bisbe no li agrada i condemna el comportament del jove, descontent amb la seva "naturala genital". Molt distint del Papa Francisc, que a una pregunta sobre quina és la nostra actitud en front d'aquest

tema concret, contestà: "Qui som nosaltres per jutjar-los?".

- Què està d'enfora de Jesús aquest bisbe. Pens que ha de dimir de bisbe i que el jove no ha d'apostatar.

Què li passa a l'Església?

El Papa actual ho intenta. L'Església ha de canviar de clima cultural i entrar dins la mentalitat del nostre temps. L'home d'avui no està disposat a suportar, cap baix i obediència, el comportament de les jerarquies vaticanes i els manaments com paraula de Déu.

Gràcies a Déu que el Papa Francisc, a poc a poc, s'afica ben endins dels fonaments de nostra Església, i diu, amb veu universal, que la seva façana desdiu dels seus fonaments i no consona amb el projecte que dictà el seu Arquitecte, Jesús. Els fonaments són autèntics, la casa és la mateixa. Mai no

siguem uns "okupas", dirigint-la i amoblant-la al nostre capritx, com si fóssim els amos, inventant pecats i prohibicions, o fent pagar doblers per concedir una anul·lació matrimonial a dos que no s'estimen.

Jo estim l'Església. Som com som perquè Ella (uns capellans, professors savis, bons, humans, sincers en la mentalitat seva d'aquell temps, respectant-me, dirigint-me) m'hi ha fet, (m'hi han fet). Els Bisbes, tots els que he tengut, m'han estimat i donat la mà per fer camí a la meua manera. Don Teodor, Bisbe, va ser per mi pare, germà, amic de cor sincer i ple. A casa nostra hi viu amb amor familiar, encara ara.

Per això, veient com es comporten actualment els qui van en primera línia, sento una repugnància interior, una confusió, un desconcert, fins i tot una pena, que m'obliga a dir que l'Església necessita d'un canvi, que no se miri tant a ella mateixa, que faci poble, no sobre d'ell, sinó al seu costat.

I que cregui: "Que el cel i la terra passaran per ull, però mai no hi passarà l'amor".
I Déu és l'Amor.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Fruites de tardor: la magrana (I)

La magrana (*Punica granatum*), és el fruit del magraner, un arbust més que un arbre, que no sol superar els 5 metres d'alçada; originari de l'Est d'Europa i d'Àsia, i avui dia cultivat arreu del món, essent els principals productors Afganistan, Iran, Xipre, Canàries, Israel, Brasil i Califòrnia. Dins la cuina ens trobam amb una fruita que tant ens pot servir per a elaborar una amanida, com per a fer macedònia, gelats, escumes i cremes, sense obviar la seva importància dins la cuina salada per a salses i farciments. Estem doncs davant una fruita que admet tant cuina salada com dolça. Considerat símbol de l'amor i la fecunditat per múltiples cultures al llarg dels temps, el magraner freqüentment és usat com a planta decorativa, fins hi tot cultivat dins cossiols; ja que les seves flors són molt vistoses. Una altra de les aplicacions del magraner és dins el camp de la medicina, tenint present però que l'escorça de les seves arrels és tòxica.

Curiositats al voltant del magraner

- El magraner ja era cultivat a l'any 2500 abans de Crist, de fet la cultura egípcia ja el cultiva per a l'alimentació.
- Se sap que Hipòcrates usava el suc de magrana com remei per a les afeccions de l'aparell digestiu. De fet avui dia sabem que les propietats astringents de la magrana i dels seus teixits interiors, degut a la seva gran quantitat de tanins que posseeixen, són idònies pel cas de diarrees, còlics o gasos intestinals.
- A certes cultures orientals, avui dia els teixits interiors que subjecten els grans de la magrana, mesclats amb pebre bo, sal i gingebre, són usats per a la neteja de les dents.
- Totes les fruites quan més sol reben, més color aconsegueixen. Això no passa en el cas de la magrana, ja que per el costat on més llum solar rep, els grans del seu interior són més blancs
- La ciutat de Granada (Andalusia), fou fundada en el segle X, i rebé el nom de la fruita, degut als extensos conreus que allà s'hi trobaven. De fet a l'actualitat aquest fruit es troba a l'escut de la ciutat.
- Però no és aquesta l'única ciutat amb el nom de la fruita, trobam també "Granada" a varis estats dels EEUU (Colorado, Minnesota i Califòrnia) i també a països com Mèxic i Colòmbia. Grenada, és una illa nació de la costa del carib de sud-Amèrica
- Per a facilitar la tasca de desgranar la magrana, provau de xapar-la en dues meitats, com si fos una taronja, i una de les

dues meitats, cap per avall, sobre el palmell de la mà, l'anau colpejant suaument amb la massa del morter.

- El nom de l'espècie "*granatum*" deriva del llatí "*granatus*", que vol dir "amb grans", fent referència al seu nombrós contingut de grans. Però, en llatí clàssic el nom de l'espècie era "*malum punicum*", on "*malum*" vol dir "poma"; és a dir, "poma amb grans". De fet, en altres idiomes la magrana rep els noms de: "*pomegranate*" en anglès i "*Granatapfel*", "poma amb llavors" en alemany. El nom llatí de poma era "*pomum*".

Llomillo de porc amb salsa de magranes i bolets

Ingredients (per a 5 persones):

- 600 grs de llomillo de porc o 10 filets escalopats. **Nota:** La carn pot canviar per llom, costelles o per carn de vedella o xot, sols pensar en el temps de cocció apropiat per cada tipus de carn.
- 2 magranes
- 1 ceba picada
- Un manat de fines herbes
- 5 tomàtiques de ramellet tallades a quarts
- 1/2 dl d'oli d'oliva
- 1 copa de xerès sec
- Sal i pebre bo blanc
- 5 patates tallades a quarts
- 500 gr. de bolets variats

Elaboració: Assaonar, enfarinar i fregir lleugerament la carn i disposar-la dins una greixonera de fang. Banyar amb el xerès. Dins el mateix oli ofegar la ceba i un cop tendra afegir-hi les tomàtiques i les herbes, coure fins que evapori el màxim d'aigua. Abocar-ho tot sobre la carn, remoure amb una espàtula de fusta i afegir les dues magranes desgranades i tapar d'aigua. Coure fins que la carn sigui tendra. Retirar la carn de la greixonera i colar la salsa. Tornar a posar la carn a la greixonera i tapar amb la salsa ja colada. Apart fregir les patates i un poc abans de treure-les afegir els bolets trossets, fregir-ho tot junt i després afegir-ho tot a la carn. Deixar coure 5 minuts i servir.

Bona setmana. Podeu visitar www.cuinant.com per a descobrir més cuina i gastronomia. Ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies.

Juan A. Fernández

