

Si pens és perquè visc

A l'amic, D. Teodor Úbeda, Bisbe en el vuitè aniversari de la seva mort

Estimat Sr. Bisbe:

No sé si és el record que ens fa encendre més l'amor que us tenim, o, si és l'amor gran que els nostres cors retenen cap a vos que aviva més l'enyorança que de vos patim.

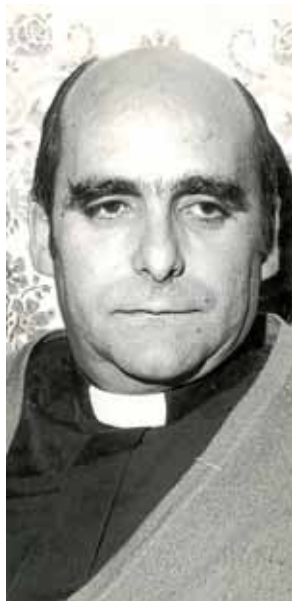
La darrera vegada que parlàrem plegats, el 19 de juny de 2002, vuit dies després de la vostra Visita Pastoral a Fornalutx i any abans de deixar-nos per a sempre, -després d'una llarga xerrada profunda i plena de consells- us vaig dir: "No s'enfadi contra mi; però, jo no me n'amag, i sovint dic aquí i allà, que us estimo molt". I bé que record la vostra resposta: "I jo puc dir-te el mateix, Agustí. Els que me'n volten saben prou que t'estimo." Veritat que me confirmen els vostres dos darrers Vicaris Generals, Mn. Joan Bestard i Mn. Andreu Genovart, tant que, amb ells dos, vos, ens haveu deixat per herència una confiança total d'amics que, quan ens trobam, vos la presidiu.

Després de vuit anys de la vostra mort, quasi amb llàgrimes als ulls, afirm amb veu alta: "Mallorca us enyora; el vostre buit s'ha fet més gros; a la cadira (la Seu Episcopal) que deixareu, pràcticament, no hi seu ningú.

Sabeu per què, Sr. Bisbe? La vostra presència, la vostra paraula, la vostra resposta era clara, sensata, humana, justa. Foreu un bisbe que sortireu del motlo, fora i enfora de l'emmidonament que encartona la gran majoria dels bisbes, fets a imatge i semblança de la Cúria Romana, envellutada, morada i amb flocadures, que guarda distàncies amb el poble.

"OMNIA OMNIBUS" deia el vostre escut, com meta de la vostra responsabilitat "tot jo per a tothom": obert a tot "déu" (ho dic així, amb tota intenció, i en ple sentit de la paraula), receptiu, sensible a la realitat del nostre temps,

sempre disposat al diàleg. L'Evangelí que predicàveu amb el vostre exemple mostrava la "Bondat i la Humanitat" de Jesucrist, l'únic model a imitar dins la nostra Església. Mai no us vaig veure imposar la vostra autoritat, el vostre consell benvolent era la vostra darrera paraula. Com a Bisbe no fóreu el servit, servíeu i obríeu camins als qui se topaven amb barreres. La vostra fe, l'amor a l'Església, al poble de Déu, us feia pensar, no segons la llei que mata, sinó a compte de la vostra consciència, de l'Esperit que vivifica. Els signes del temps eren contemplats per vos i, no, de cap manera, els remolcs de segles que fan que les esglésies s'hagin convertit en sales de concerts. Mai no superposàreu, ni confonguéreu la fidelitat a Roma amb l'amor a la (debilitat ?) humana. Presidíreu les nostres reunions generals dels sacerdots "secularitzats" i de cor estàveu de la nostra part. El poble era la vostra església. L'ombra de la vostra conducta, més fidel a l'Evangelí, que no pas a les lleis movibles, capritxoses i, que el temps i el menyspreu del poble, esborren del mapa, us arribà des del Vaticà, que enterrà els vostres valors de Bisbe que el poble estima, lliure dins la llibertat de l'Esperit de Déu i no us deixà volar a dignitats més altes dins l'Ordre fantasiós de l'episcopat, i passar del vermell al morat. Millor per nosaltres, els mallorquins. També crec que per a vos fou un desterro de luxe, ja que tant Eivissa, com Mallorca són dues perles precioses dins la Mediterrània, punts, una i altra cercats per gaudir de la vida, de la bellesa, de la pau, de tresors ocults. Representàreu Jesucrist, amb dignitat. No teníeu aspecte d'home d'oració, ni resolíeu els problemes aconsellant "pregar", com el



qui se renta les mans per quedar quedar bé; Per vos "pregar" era entrar dins vos mateix, i examinar-vos el vostre treball; per vos posar remei als problemes de la Diòcesis, sense fronteres, era l'oració que a sol i ombra us tenia amb els ulls oberts i us ensenyava que no és el qui sembla el qui cull l'anyada, ni veu el resultat. A ca nostra, Sr. Bisbe, a on com amic venguéreu quan les portes dels amics s'enfosquiren, sou el nostre pare. Vos estimo, i, encara ara ho dic. Vos ens estimareu de paraula i d'obra. Quan us visitava amb la meua esposa i els meus fills, mai no estareu més alt que com és un pare, ni més baix que com un pare se mereix un pare. Supòs que la vostra família guarda el quadre que amb molta alegria rebereu a on, amb el vostre escut us vaig dedicar aquest sonet. Per a mi serà un conhort, per a vos sigui en prec: no ens deixeu: Quan tot ens té acostumats al fingiment, a la traïda que apropen els malaurats records de qualque ferida

entre els amics, ben comptats, cercam l'amic de seguida. Teodor, d'amors constants, regal de Déu, que a Déu crida,

Bisbe, amic, germà i pare, paraula, pensada i clara per l'home amb renou de gent.

Nostra llar us captà rama, Vos li encenguéreu tal flama que més foga a contra vent. Al Bisbe, Teodor Úbeda, mort a Mallorca, el 18 de maig del 2003.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



La vall dels tarongers

Aquesta setmana no podia parlar d'altre cosa que no fossin taronges, ja que esteim en plena setmana de les Jornades de la Taronja, quasi 15 dies on els millors restaurants i comerços de la vall ens ofereixen els seus menús i productes relacionats amb aquesta fruita.

Les jornades començaren el passat dissabte amb un petit tast de productes gastronòmics a la Plaça de la Constitució. Una plaça plena de gom a gom, que sigui dit de pas, es buidà de forma sobtada en el moment que el cel ens caigué a sobre en forma de diluvi universal... una pena no poder acabar la jornada de forma normal...

Així i tot tinguérem temps de provar els productes del Cantonet de n'Antònia Porro, l'Institut, Can Gata, Can Tambora, la Cooperativa o bé comprar uns bons expremadors al lloc que muntaren els de Can Toni Reia. La plaça l'acabaren d'omplir El Museu de ciències, Fet a Sóller, el Forn de sa Plaça d'Establiments, els restaurants de Can Ribes i el Camp de s'Oca, Cas Sant, Lucía Oliver, i les

associacions França a la Vall de Sóller, Estel Nou, el CF Sóller i la comissió de festes de San Pere.

Podeu veure les imatges i vídeos d'aquest matí (passat per aigua) al blog d'aquesta secció <http://cuinant-blog.blogspot.com/>. Les jornades s'allarguen fins dia 19 i durant aquests dies es poden assaborir els més variats menús als més de 20 establiments que hi participen. Una bona ocasió per a degustar el bo i millor de la nostra gastronomia. Per a arrodonir la jornada d'avui aquí us deixo la recepta de les **tartaletes de taronja i llimona amb merenga** que oferirem a plaça des de l'institut, si les provàreu espero que us agradessin, i si algú no en tingué ocasió, doncs amb la receta ja no té excusa (us dono la recepta de les cremes, ja que per a les bases podeu usar pasta de fulls, bescuits, galleta maria o pasta brisa que fou la que usarem nosaltres).

Ingredients crema de llimona: 3 dl de suc de llimona, 400 grams de sucre, 8 ous, 20 grams de midó, 150 grams de mantega, la pell d'una llimona ratllada i una cullerada de gelatina de

llimona

Elaboració: Posarem tots els ingredients dins una cassola exceptuant la mantega i ho farem bullir vigilant que no es cremi i sense deixar de remenar constantment. Fora del foc afegirem la mantega a bocins petits i ho mesclarem amb suavitat. Ho canviarem de recipient per a que es refredi ràpidament.

Ingredients crema de taronja: 3 dl de suc de taronja, 250 grams de sucre, 8 ous, 40 grams de midó, 150 grams de mantega, la pell d'una taronja ratllada.

Elaboració: Igual que l'anterior. Espero que us agradin. Bona setmana i bon profit. Ens trobam aquí mateix d'aquí a una setmana.

Agrair la col·laboració en aquest article a na Lluïsa i en Carlos, companys de l'IES. www.cuinant.com, parlemdecuina@hotmail.com, <http://cuinant-blog.blogspot.com/>

Juan A. Fernández

