

Si pens és perquè visc

El cristianisme a Mallorca (I)

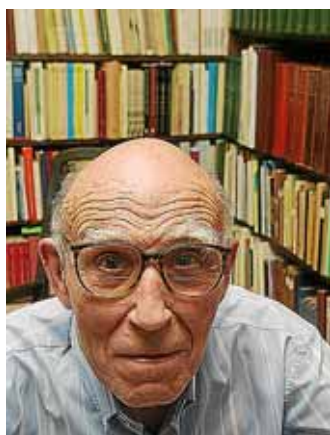
Nota personal d'agraïment a Mn. Pere Xamena

En aquestes festes tradicionals durant les quals giram la mirada vers nostres arrels i cantam nostra victòria en el combat que els avantpassat guanyaren defensant nostra fe en Jesucrist, he cregut que seria bo gratar dins la història i mirar d'endinsar-me dins les notes dignes de credulitat sobre l'Església Mallorquina per saber des de quin temps ens ve aquesta "Bona Nova" que empararen els nostres avis amb virtut i heroisme l'any 1561.

Donat que jo no sé la lletra petita de nostres cròniques religioses històriques, perquè sols d'elles he estudiat la lletra grossa en llibres petits que no tenen més de 100 pàgines, si arriben. Tenint a l'altre costat de Mallorca (Felanitx) el meu superior i professor, Mn. Pere Xamena, durant quasi tots els meus anys de seminarista fins que m'ordenaren sacerdot (1945-56), any en que tancarem el seminari vell de Sant Pere de Mallorca com a centre secular de formació sacerdotal, on el rellotge encarregat de distribuir el nostre horari diari de vida, centrat en el pati de sant Pere amb inscripció llatina que ens recordava en cada cas: "Omnia tempus habent" =

"tota cosa té el seu temps", amb tota familiaritat, idò, vaig acudir a ell. Mn. Pere Xamena, és historiador, que entre els historiadors mallorquins n'és un punt de referència en el doble caràcter religiós i patriòtic. Té multituds d'aplecs en publicacions que l'han fet mereixedor a la medalla que li concedí l'Ajuntament de Felanitx i a la de la Fundació Jaume I, de Barcelona, atorgant-li el premi d'Actuació Cívica Catalana. Vaig telefonar-li -després de més de 40 anys de no haver-nos vists i, potser, ni sentits-. La nostra conversa fou afectuosa, espontània, sincera, oberta i -perquè no dir-ho- allargada, com ho era en el seu despatx o dalt el terrat de la capella del seminari contemplant totes les taulades i campanars de Palma, la Seu, les muntanyes llunyanes, el castell de Bellver i, a dues passes, la badia de nostre mar. Després de demanar-li ajud per jo escriure el meu article sobre "el Cristianisme a Mallorca", que me digué a on ell ho tenia publicat, jo, abusant de la confiança, engrandesc el meu prec: -"Sr. Xamena, me deixa copiar en el "SÓLLER" el seu text, lletra per lletra, i..., tot aprofitant-me de vostè, jo me lluiré mostrant en les meves mans el que vostè ha treballat i buscat, desempolsant arxius, dies i dies?". Me contesta: -"Serra, no has canviat, tanmateix fas sempre el que tu vols; no t'ho puc negar". Ell, el Sr. Xamena, tampoc ha canviat; ja era un gran home i, dins la mateixa línia, s'hi ha fet més.

Pens enviar-li per correu aquest número extraordinari del "SÓLLER". És una manera de donar-li les gràcies. Què sortós som tenir professors que ni els anys (té 95 anys) fan tenir-los asseguts a un `balancí`, complaent-se de les seves obres. Fins i tot ara llaura `fondo` dins la història i troba amagatalls mai no descoberts per altres



historiadors. -"Sr. Xamena, una abraçada, d'alumne a professor, no a un professor qualsevol, ans bé, a un dels qui m'han traçat i dirigit els fonaments que aguanten, mantenen i donen

vida a les meves conviccions i a la fisonomia de meua manera d'ésser. Gràcies de tot cor.

El cristianisme a Mallorca

La vinguda de Sant Pau a Espanya. La vinguda de Sant Pau a Hispània es dona avui per un fet provat. El mateix apòstol escrivint des de Corint als cristians de Roma els diu que els visitarà quan vagi a Hispània. Sant Jeroni i altres afirmen que Sant Pau féu el viatge a Hispània per mar. Teodoreus de Cirus afirma que vingué a Hispània i a les illes, però no aclareix quines illes són aquestes.

En temps de Sant Pau el camí més expedit per arribar de l'Orient o d'Itàlia a Hispània era la mar, i en aquest itinerari les Balears eren una de les escales diguem-ne forçoses. Res més podem dir de la vinguda de Sant Pau a Mallorca, i menys encara de la seva predicació. Propagació del cristianisme. A finals del segle II el cristianisme s'havia propagat per la Península Ibèrica i per tant és probable que hagués arribat a Mallorca, que era un punt cèntric de les comunicacions entre Roma i Hispània.

Certament, a finals de la dominació romana hi havia cristians a Mallorca. Les basíliques (església de l'època romana, composta per una gran sala rectangular, dividida en naus per files de columnes, amb un absis en un extrem) de Sa Carrotja (Port de Manacor) i Son Peretó (6'5 km. carretera entre Manacor i Capdepera) de les quals parlarem, són d'aquells temps. No coneixem els bisbes de la nostra illa, però sí un de Ciutadella de Menorca, el bisbe Server, el qual a principis del segle V escrigué una carta a tota la cristiandat per comunicar dels jueus de Maó al cristianisme en ocasió de l'arribada d'unes relíquies del màrtir Sant Esteva. El portador d'aquestes relíquies era el prevere Orosi, deixeble de Sant Agustí, que tornava d'un viatge a Palestina. El cap de la sinagoga de Maó era Teodor, personatge de gran influència política, que posseïa béns immobles a Mallorca.

També consta que a principis del segle V hi havia a l'illa de Cabrera un monestir de monjos que seguien regles o normes de Sant Agustí, encara vivent i bisbe d'Hipona. Consenci, també deixeble de Sant Agustí, fou un seglar, probablement mallorquí que escrigué alguns llibres de teologia i impugnà l'heretgia priscilianista (doctrina severíssima contra costums) que s'havia infiltrat a les illes, i Sant Agustí li dedicà un dels seus tractats.

D'aquí a quinze dies seguiré, si Déu vol, fins que me donarà la corda sobre la "vinguda a Mallorca del cristianisme", que no és molt llarga.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Parlem de formatges (i II)

Seguint amb el tema que encetàrem la setmana passada i abans de posar-nos el davantal per a passar a la cuina, crec que és d'obligat compliment recordar el camí en l'evolució històrica del formatge.

Història

L'origen de la fabricació de formatge és desconegut, no hi ha constància dels mètodes primigenis que van emprar per aconseguir-ho, encara que és raonable suposar que van ser descobert de manera casual, possiblement arran de l'observació dels productes resultants de l'acidificació natural de la llet guardada durant alguns dies, o del contingut del estómac d'un animal que s'hagués alimentat de llet poc abans de morir.

El descobriment de la fabricació del formatge va haver d'ocórrer quan els primers pobles nòmades es van instal·lar en un lloc fix i varen començar a practicar el cultiu i la ramaderia.

A causa del gran nombre d'antigues civilitzacions que coneixien la llet, podem suposar que l'elaboració del formatge va haver de començar de forma simultània i independent, en diversos punts geogràfics i en algunes ocasions molt allunyats entre si.

Possiblement els primers formatges fossin molt semblants al brossat, la quallada o al formatge fresc, ja que no devien estar sotmesos al procés de maduració; això els havia de donar un sabor no molt intens i semblant al de la llet, però en tot cas ja eren productes diferents a la llet usada com a matèria primera. El formatge ja havia nascut.

Les constàncies més antigues de la fabricació de formatge es remunten a temps mesopotàmics, demostrant que ja es feia formatge fa uns 10000 anys. Més endavant en el temps també s'han trobat jeroglífics egipcis que es refereixen a la cria del bestiar i l'elaboració del formatge. També els romans ens van deixar escrits amb referències als formatges i la llet.

Tipus de formatges

Es poden diferenciar tres grans mètodes a l'hora d'elaborar formatges, a part dels diferents ingredients utilitzats (diversos tipus de llet, herbes aromàtiques, fruits secs o pa). Aquests tipus són: de pasta cuïta, de pasta crua i crus i fermentats. Malgrat les diferències entre cada un d'ells els consells de conservació es poden extrapolar entre un i els altres.

Conservació dels formatges a les nostres cuines.

-El formatge és un producte natural que madura des del primer dia de la seva elaboració fins a ésser consumit. La temperatura és important en l'emmagatzematge: l'excés de temperatures

fa que la curació sigui massa ràpida i, pel contrari, el fred pot fer-lo amarg. Per aquesta mateixa raó el formatge no s'ha de congelar mai.

-Per a un emmagatzematge prolongat es requereixen entre 4 i 6 °C, mai més de 12° C, i amb una humitat relativa del 60/80%.

-Durant l'emmagatzematge ha d'estar protegit de manera que pugui respirar sense assecar-se. El formatge de pasta dura tallat en trossos es pot conservar en un pot de ceràmica amb sal i cobrint-lo amb un pedaç amarat de vi o aigua salada, o bé el podem embolicar en un paper parafinat i amb forats.

-El formatge de floridura interna s'embolica en paper d'alumini i sempre separat dels altres formatges.

-Els formatges de pasta tova es conserven embolicats en

paper o un pedaç de fil humit i en el frigorífic. També a la nevera, formatges frescos o fosos. -Important: ha de tastar-se el formatge de forma sovint al llarg del seu emmagatzematge per comprovar



que no s'ha tornat amarg.

-Els formatges no s'han d'apilar mai un damunt l'altre.

-Els trossos de formatge es conserven bé en una formatgera de vidre que no tanqui hermèticament, ja que el formatge ha de respirar.

-Per gaudir de les seves virtuts, els formatges s'han de servir a temperatura ambient (18-20 °C), i així guanyen en aroma i sabor.

Fotografia: broquetes de formatge tendre i tomàtiques. No cal complicar-se massa per a gaudir d'un bon formatge.

Altres idees per a combinar el formatge per fer altres broquetes: amb pinya tropical, amb poma, amb nous, amb raïm, amb confitura, amb figues, arrebossat, amb cuixot, amb foie, amb paté, amb anxoves o amb Quelit. Segur que amb un poc d'imaginació podem fer un gran assortiment d'aperitius de formatges. Sols hem d'escollir un bon formatge i un acompanyament que li ressalti les seves qualitats i tindrem un bon assortiment d'aperitius "formatgers".

Com a recomanació literària per a arrodonir la sessió gastronòmica d'avui us aconsello aquests dos llibres:

El formatge maonès a la cuina, editat pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Formatge Mahón Menorca. 1994
El gran libro del queso. Ed Everest. 1990

Bona setmana, bona Fira i bon Firó!
Parlemdecuina
@hotmail.com

Juan A. Fernández

