

Si pens és perquè visc

Carta al Bisbe Mns. Sebastià Taltavull, administrador apostòlic de Mallorca

A bans de res, vagi una observació als meus lectors.

He enviat eixa carta, escrita amb el meu puny i lletra, a Mns. Sebastià Taltavull, Bisbe, Administrador Apostòlic. Amb ella li tramet el meu article, publicat en el "Sóller" -17 de setembre del 2016- sobre el Bisbe, Xavier Salines, en el que us explico el motiu de la seva marxa; la serietat del seu trasllat és la raó que ha fet que vingués un Bisbe, Administrador; quan la cosa normal era, per suplir la seva absència, que actuàs fins la vinguda d'un nou Bisbe el Col·legi Consultor, que el Bisbe Salines ja havia nomenat.

Ho he fet perquè m'ho mana la meua consciència, i, més encara, ja que sempre he tingut unes paraules en els meus escrits del "Sóller" per als nostres Bisbes, ja quan vénen destinats, ja quan són destinats a una altra part. O, en la seva mort, com ho vaig fer per al nostre, per al meu, estimat, D. Teodor Úbeda.



Carta a Mns. Sebastià Taltavull, Bisbe Administrador

Amable Mns. Sebastià Taltavull, Bisbe:

No puc dir-li "estimat Sr. Bisbe", perquè, encara, no ens coneixem d'aprop. Emperò, si ens entrem en contemplar la claror de l'aua que ens anuncia la vostra vinguda, endevinam "l'eixida d'un sol", que entre ombres, ens obrirà camins més harmònics. No li escric aquesta carta per contar-li la meua vida, i, manco, els meus miracles, que cap n'he fet.

Si, que vull dir-li:

Som sacerdot, ordenat pel Bisbe, per mi molt estimat, Jesús Enciso, el 29 de juny de 1956, i, després d'haver servit amb total fidelitat diferents Parròquies, m'he casat amb la dispensa del Papa, Joan Pau II, el 12 de maig de 1979. Tenc un fill i una filla. La meua esposa n'és filla de Fornalutx, el poble que vaig servir com responsable -amb cos i ànima- des de la Parròquia, cordialment unit amb tot el poble, inclosos no pocs estrangers no catòlics, durant 15 anys.

Si he de dir-li el que me sent, he estimat i m'he sentit estimat, amb paraules i amb obres, per tots els Bisbes que vaig tenir essent jo vicari o rector.

Visc a Sóller, i ara dia 2 d' octubre, farà 50 anys.

Des de quasi el primer dia de la meua nominació a Fornalutx, som col·laborador ordinari del nostre setmanari popular, el "Sóller", amb 131 anys de vida. Sempre els meus articles tracten sobre el "present" d'allò que viu la vall sollerica.

Tant el contacte meu amb el poble, com la confiança i l'afecte que el poble em té, puc dir-li que, si no ha apujat, se manté accentuat com el primer dia.

Sr. Bisbe. Com podrà veure en el retall, que li envio del nostre setmanari "Sóller", en el que dic la concausa de la partida del Bisbe Salines, l'article està escrit al dictat, vist des de la meua percepció, que m'ha facilitat el cor. Potser no he estat prudent davant els prudents; si, he volgut ser conseqüent al que la raó del poble comenta amb raó. Així m'ho manifesta la gent aquests dies de moltes maneres.

Vulgui, Sr. Bisbe, que m'acomodi de forma familiar i graciosa, juguetant amb el seu llinatge, "Taltavull".

"Tal te vull", tal te volem, us volem així com sou. Sigueu qui sou, parlem la mateixa llengua, agermanats, com dues germanes, la MAJOR(ca) i la MENOR(ca), la petita, sempre la més estimada. Dels somnis de la primavera de la meua vida m'he despertat per cercar amb il·lusió la veritat dels meus passats somnis en la tardor dels meus 86 anys.

Sr. Bisbe, una abraçada, amb ganes de donar-li amb persona.

Sóller, 29 de setembre del 2016.

Atribucions d'un administrador apostòlic

Quan per renúncia, trasllat o mort del Bisbe de la Diòcesi queda en situació de "Seu Vacant", i, a fi d'evitar un buit d'autoritat, el dret eclesial ordena sempre qualcú en la diòcesi, Administrador. Normalment s'encomana a un col·legi de consultors diocesans, formats per capellans nomenats, tant pel Bisbe que se'n va, com per un Consell bresbiteral. A Mallorca, ja els havia designat el Bisbe Salines, abans d'anar-se'n. Però no han pogut complir la missió encomanada, tota vegada que ens ha estat enviat un Bisbe, en el mateix dia del seu "A déu", excepció anormal. L'Administrador Diocesà ha de ser sacerdot. No ho pot ser si no té més de 35 anys. Durant el seu manament no pot designar ni Vicaris Episcopals. No pot desfer ni sostreure cap document de l'arxiu de la Cúria. La destitució de l'Administrador està sols en mans del Papa. El Codi de Dret Canònic mana: "Estant la Seu Vacant, res no es pot canviar, per tal de prevenir que res no pugui frenar els drets del nou Bisbe, que serà el veritable pastor de la Diòcesi".

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Gastrociència (i II): La cuina des del punt de vista científic

Seguim, tal com la setmana passada, amb la bata de laboratori per dins sa cuina. En aquesta ocasió a la fusió de gastronomia i ciència (gastrociència) li fusionarem un altre art, la literatura. I és que avui us presentaré el darrer llibre del Doctor Claudi Mans: "Sferificacions i macarrons".

Vaig tenir l'ocasió, fa uns pocs anys, d'assistir a una xerrada del doctor Claudi Mans a la UIB, on ens desgranà les darreres novetats gastronòmiques vistes a través del prisma de la ciència.

A més de químic i catedràtic de la Universitat de Barcelona, el Doctor Claudi Mans és membre del comitè científic de la UB-Bullipèdia i pertany a la fundació Alcía, amb dues institucions baix el paraigües de Ferran Adrià. Entre les moltes

publicacions seves avui us vull comentar aquesta. Una obra on es comparen, de forma molt especial i divertida, les preparacions dels grans cuiners més mediàtics, amb plats habituals i tradicionals de la cuina de casa. Tot per a demostrar que ambdues vessants gastronòmiques comparteixen més nexes d'unió que els que ens esperam. Tot des d'un punt de vista científic i estudiant el perquè de les coses.

Escumes, aires, esferificacions, emulsions, geles o gelats calents comparteixen taula amb truita, croquetes, peres al vi o bistecs a la planxa.

En el llibre podem trobar, molt ben explicat, com se mesura la textura dels aliments, que són les additius i per a que serveixen, temes de cuina al buit, coneixem l'ús del nitrogen líquid.

En definitiva un estudi filosòfic, científic, amè, detallat i minuciós per a descobrir que hi ha darrera la cuina més avançada i també desmitificar, aclarir i discutir sobre el que hi ha de cert en alguns mites o llegendes de la cuina.

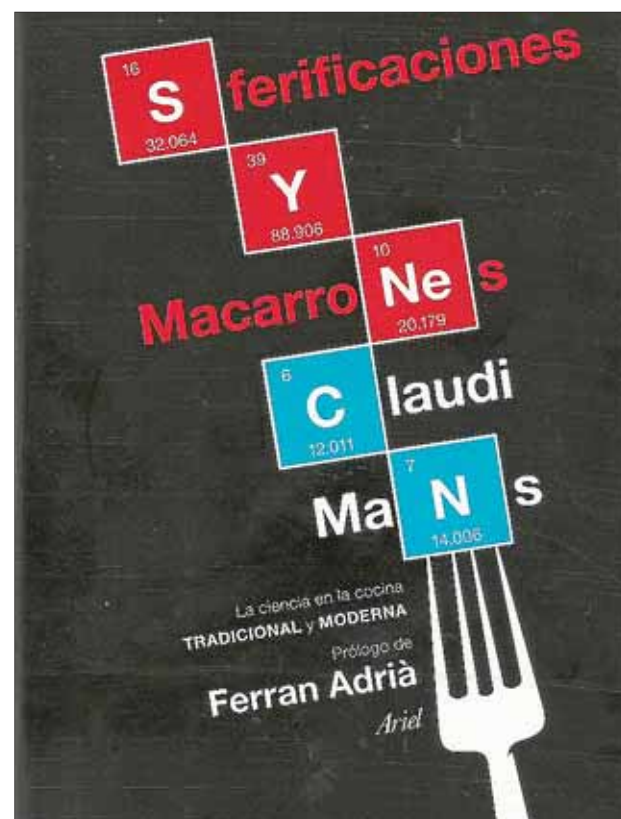
En el decurs de l'obra trobam varies receptes de les que vull destacar les croquetes líquides de formatge, la lactonesa, el coulant de xocolata o els aires de pastanaga. Com veis, el ventall és ampli entre cuina tradicional i moderna.

I també, i abans d'acabar, menció especial als experiments, dels quals no es desvetllaré res, per a que si us animau amb aquest llibre els pogueu anar descobrint (i posant en pràctica) al llarg de la lectura.

El pròleg del llibre corre a càrrec de Ferran Adrià.

Referència: "Sferificacions y macarrones". Claudi Mans. Editorial Ariel ISBN 97-884-34469167.

I com que la setmana passada no us vaig deixar cap recepta (per raons d'espai); per a aquesta us deixo una relacionada amb el tema de fa 7 dies. Les Reaccions de Maillard.



Conill amb ceba amb un bon efecte maillard

Ingredients per 5 comensals

1 conill gros, ½ kg de cebes, 6 cullerades d'oli d'oliva verge de Sóller, 4 cullerades de xocolata en pols o un parell de pastilles, un poc de lloer, unes bolletes de pebre bo negre, 1 cullerada de vinagre de xerès, sal, un manadet de fines herbes, 20 patatons pelats i tornejats, 4 pastanagues tornejades, un picadís d'alls, julivert i ametlles torrades.

Elaboració

Tallarem la carn, i seguidament daurarem les peces amb l'oli ben calent, fins que comenci a aparèixer un bon efecte maillard. Dins la mateixa olla i amb la carn a dintre afegirem el vinagre, el lloer, les cebes a mitja juliana i els grans de pebre bo. Ofegarem uns 5 minuts a foc fluix fins que les cebes comencin a suar i el resultat aferrat de la reacció de maillard es desferri de la base de l'olla o paella i en faci de potenciador de sabor. En aquest moment taparem d'aigua, afegirem el manadet de fines herbes i courem a foc fluix uns 30 min +/- . Prepararem una picada de julivert, alls, i ametlles. Retirarem la carn del brou, afegirem la picada i el xocolata, deixarem coure fins que agafi el punt desitjat. Ara ja podem afegir-hi la guarnició, i deixar coure fins la total cocció; retornarem la carn al brou, rectificarem de sabor i ja podem servir.

Bona setmana, bona cuina i bona ciència.

Juan A. Fernández

