

Si pens és perquè visc

Els qui estimam l'església ens avergonyim de tanta pedofília dins l'ordre sacerdotal

Escric aquest article mogut per l'escàndol que sacseja l'Església dins la Jerarquia episcopal i entre, a mils, de sacerdots. Són massa les vegades que em dic amb pena i llàstima: «pobre Papa Francesc: dins quin envitricollat us han posat. I, vulguem no vulguem, el poble se'n ressent».

No visc tancat dins ca nostra, tenc contacte amb molta de gent, veig... i observ...; i davant tanta incredulitat envers de l'Església, descontentament, indignació, menyspreu continuat en els mitjans de comunicació, indiferència i, fins i tot, molts contraris amb ganes de fer-la «no-res», me deman:

Però què passa? a on arribarem? per què de cada dia són més els descontents i manco satisfets?

Ha canviat el clima cultural, ha canviat la



mentalitat de molts cristians creients i practicants, amb el resultat manifest entre els qui, amb veu alta, deim que estimam l'Església. Ja no estam disposats a creure i a acceptar -cap baix- comportaments i lleis - en temps no llunyans anomenats pecats mortals (o venials) - i amb l'amenaça d'anar a l'infern, si la mort ens hi atrapa sense haver-nos confessat.

En aquests moments, sols faltava al poble l'escàndol de pedofília amb tanta Jerarquia episcopal i amb tantíssims sacerdots arreu del món. Per una part, l'escàndol converteix tota l'Església en l'essència de la maldat que paga totes les conseqüències, de tal manera que no ha fet mai res pel bé de la humanitat i que tot quant fa ara i ha fet en la història és dolentia pura. Per l'altra banda, poc valor se'ls dona ja a les Parròquies, Projecte Home, Càritas, menjadors i dormitoris socials, col·legis, missioneres i missioners que deixen casa seva per anar a donar la mà al Tercer Món que mor de fam, pesta i guerra; residències de religioses per a la vellesa; bons bisbes; bons sacerdots; monges entregades; convents que atenen malalts...

Dic el que pens davant el que veig dins aquesta campanya contra l'Església existeixen col·lectius culturals, econòmics, de recreació i divertiments que vesteixen l'Església d'aprofitada i farisaica.



Aniria contra la meua sinceritat si no digués que a l'Església se la veu bruta en molts llocs. Són massa els infants assetjats, violats, forçats amb abús sexual dins l'ordre sacerdotal. Això provoca una enorme desorientació pública i, principalment i greument, contra la nostra fe, donant força als enemics contra l'Església. El trauma és mundial. I què en direm de les vergonyoses divisions i fortes oposicions dins el Vaticà contra el Papa Francesc (demanant la seva renúncia)?

Dia 30 d'agost, una desena de capellans dispensats del celibat tenguérem una reunió molt familiar i afectiva amb el nostre estimat bisbe, Sebastià Taltavull, per mostrar cara, ulls i fets al nou món d'avui. Jo, per la meua part he de dir que a la meua edat poc puc fer; ara, sí que puc dir que m'ordenaren sacerdot l'any 1956 i que el meu Papa, que ens presidia en aquell temps, era el Papa Joan XXIII, el qui, per anunciar el Concili Vaticà II, llum de tota la nostra activitat sacerdotal que jo vaig viure, digué al món:

«Jo diri que la lluna ha tengut pressa a sortir. L'església vol estar altra vegada en el poble i fer camí amb el poble, sense dominar i manar per ella mateixa, sense cap privilegi, sense recórrer al poder, emparant-se en l'evangeli i, al mateix temps que reconegui els errors que ha comès enfrontat-se de ple contra ells esborrant-los obertament i sincerament»

Si jo no hagués prescindit del celibat obligat dins l'Església per l'Església contra els meus sincers i actius sentiments de servei d'amor a la Parròquia de Fornalutx i a totes les Parròquies que he servit, avui no tendria un fill i una filla que a hores d'aquest me donen dos néts que són la meua vida i orgull. He format una família. I tantíssims, com jo, que ho hem fet dins Mallorca.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina

Pies de cerdo rellenos de «faba parada» (i II)



Para la velouté ligera de hongo:

Ingredientes:

Roux: 40 g mantequilla, 40 g harina floja
Velouté: portobello reservados, 500ml del caldo colado por estameña de las carnes. Preparar un roux tostado con la mantequilla y la harina. Poner la mantequilla en un cazo y derretir dejando que tome color y sabor, cuando esté algo tostada ir añadiendo la harina tamizada mientras se remueve hasta crear un roux a fuego moderado sin dejar hervir. Cocinar 10 minutos. Poner los champiñones reservados, mezclar bien y empezar a ligar con el caldo. Subir un poco el fuego y realizar la velouté. Comprobar de sabor y reservar. Debe quedar una textura para salsa que no empalague. Unos minutos antes de apagar, triturar sin quitar del fuego para que quede una velouté más fina (no se añaden especias ya que el caldo aporta mucho sabor).

Para las zanahorias, pelarlas y cortar 20 láminas finas a lo largo con el pelapatatas, enrollarlas todas y colocar en un recipiente apto para calor. Una vez los rollitos colocados entre sí, rellenar con la mitad de agua y la otra mitad con caldo de las carnes. Poner al baño maría, tapar y dejar cocer suave unos 6 minutos o hasta que la zanahoria esté al dente. Sacar del líquido y reservar sin que pierdan la forma (también se puede hacer con safarnarias).

Para los shiitakes, en una sartén caliente poner 15 shiitakes del mismo tamaño y tostar por ambos lados, poner una pizca de sal, sacar y reservar en papel absorbente (también se puede hacer con gírgolas). Para el calabacín oscuro, una vez bien limpio, preparar con el boleador, 20 bolas en las que cada una tengan capa de piel, cortar por la parte interna de modo que quede una pequeña base de apoyo, poner en sartén y dorar la parte interna con una pizca de mantequilla con sal.

Para los espárragos, pelar la capa exterior con un pelador de patatas dejando solo la zona tierna. Poner una olla con agua y sal, en cuanto empiece a hervir, añadir los espárragos dejando hervir 6 minutos, sacar y poner en agua fría, reposar en papel absorbente, poner una sartén a fuego fuerte y dorar por todos lados. Sacar, secar suavemente y cortar trocitos con una parte recta para la base de apoyo y otra parte en diagonal, reservar.

Para la gelatina de naranja y vino blanco:

Ingredientes:

El zumo de 3 naranjas tipo Canoneta de Sóller, vino blanco seco, blanc de blancs J.L. Ferrer, una pizca de jengibre en polvo, 4 granos de pimienta negra, 3 láminas de cola de pez neutra (gelatina), 15g de azúcar blanco.

Poner en un cazo 50ml de vino, llevar a fuego suave sin que hierva, dejando que evapore parte del alcohol, añadir el zumo de las naranjas, el jengibre y los granos de pimienta, dejar hervir con suavidad 5 minutos, añadir el azúcar blanco, remover sin dejar hervir hasta que se disuelva. Añadir las hojas de cola de pescado ya hidratadas en agua fría, terminar de disolver por completo y comprobar de sabor. Apagar y colocar en el utensilio adecuado para poder hacer la forma deseada, en este caso son triángulos pequeños.

Para el polvo de panceta curada:

En una sartén vacía caliente a fuego medio fuerte, colocar 30 lonchas finas de panceta bien estirada sin romper. Tostar por ambas caras, sacar y dejar en papel absorbente, luego triturar, dejando 15 trozos crujientes más grandes para decorar. Reservar. Para las habitas baby, blanquearlas en agua con sal 1 minuto y poner en agua con hielo, saltar rápidamente en sartén pintada de aceite de oliva suave, a fuego fuerte y sacar, dejar enfriar y pelar con cuidado de no romperlas. Reservar.

Para las judías verdes:

Poner en una sartén caliente a fuego medio 20 judías bien limpias del mismo tamaño, tostar un poco y añadir una cucharada de grasa del caldo del guiso de las carnes. Una vez refrigerado, dejar que se consuma, dar la vuelta y tostar por el otro lado, sacar y reservar.

Para el tomate, preparar tomate concasse en crudo, sin hervir. Con un cuchillo bien afilado, pelar con cuidado el tomate, abrirlo por la mitad a lo largo y vaciar dejando sólo su carne limpia, cortar a cuadrados de menos de 1cms todos iguales, reservar.

Brotos: Soja fresca e Hinojo fresco.
 Emplatar.

Juan A. Fernández

