

Si pens és perquè visc

L'enigmàtic amor a una dona us ha obligat a marxar de Mallorca, Sr. Bisbe

Mons. Xavier Salines, Bisbe: Jo no he pogut conèixer-vos d'aprop. Us vaig enviar el meu article, que vos dediqué en el "Sóller" en ocasió de vostra arribada a Mallorca, demanant-vos una visita d'audiència; no contestant-me, de pas, trobant-nos, els dos, a la presentació del llibre "El ocio de lo ético" del meu gran amic, Mn. Joan Bestard, ens saludarem i me prometéreu "de paraula" que la visita meua la teníeu anotada en l'agenda, pel mes d'octubre. En eix moment, estàvem en el mes de juny. Però, ni llavors, ni encara ara, m'heu convocat a venir per fer una conversadeta ben nostra. Sabem que les coses del palau van a poc a poc, i, que de vegades, que moltes vegades, s'encallen... Com col·laborador del "Sóller", sempre he



dit una paraula als Bisbes de Mallorca, ja en la seva vinguda, ja en la seva despedida. O, en la seva mort, per desgràcia nostra, amb D. Teodor Úbeda.

Sr. Bisbe, no compliria amb mí mateix si, en la vostra sortida, callàs. Deixau-me que us digui el que me diu el cor. Me sostindrè en el motiu que publiquen els mitjans de comunicació: el vostre amor amb una dona casada. I, també, que anau a estar a les ordres del Cardenal Cañizares, dogmàtic radicalista, discutit per aquest motiu dins València, més papista que el Papa Francesc, obert i estimat.

Les coses vulgars, mesclades de misèria humana (com per exemple: bescanviar-se anells simbòlics per estar més units en l'oració; comunicar-se per parlar de Déu durant hores del dia i durant hores de la nit, en persona en el mateix sofà o per telèfon), poden parèixer meritòries i virtuoses pels qui ho viuen, en la mesura d'un temps determinat; però pels estranys serà rar, sorprenent, desconcertant, inexplicable.

Per a mi, aquest amor no pot ser discutit, qüestionat, controvertit. Per a mi, pot ser intens en els dos cors enamorats; fora d'ells, pels altres, ni atès, ni entès místic pot ser. El vertader amor no es pot dur d'amagat; l'amor autèntic s'ha de viure cara alta, exemple d'un valor idolatrat dins nostra societat, que manca li fa. Més li diré, Sr. Bisbe.

Vos éreu nostre Bisbe, el Bisbe de Mallorca. Als ulls de nostra societat cristiana, i, amb nota més alta pels practicants, el Bisbe n'és una persona consagrada, sagrada, que -fins i tot- quan va vestit com tothom, el veim revestit pontificalment, amb bàcul i mitra, amb capa magna, brodada de tots els colors, pregonant-nos que el Bisbe és el que representa, la moral i l'ètica, l'exemple amb el qual tots creim. La persona del Bisbe sempre penetra en la gent, que creu en l'Església, l'emociona i alimenta la seva fe. El sentiment que se té de les coses sagrades, el respecte reverencial que se té al Sr. Bisbe neix de que en elles, en ell, hi ha part del nostre "credo", del nostre "misteri", que ens fa diferents dels altres que no creuen en l'Església.

Vostè, Sr. Bisbe, ens ha donat tal dualitat, que ha unit -a la vista del poble a través dels mitjans- "la carn" (la sexualitat, que entre nosaltres, els seglars, riu familiarment), amb la idea de "consagrat". I, donat que, en el predicar de l'Església, el pecat de la carn és el més perseguit, ha escandalitzat més; l'Església va tant contra la "carn" que els sacerdots són obligats a prometre "el celibat", prohibint-los formar una família, donar vida a fills; no deixa que siguin "pares", si bé se'ls anomena, amb títol reverencial, falsament, ridículament, "padres". Ho afirmo sense por a mentir: l'Església imposa amb el "celibat obligatori" una llei inhumana, que va "contra naturam". Jo crec que la fe del poble, ara, trampolineja perquè gran part de la jerarquia eclesiàstica no s'aguanta dreta. Realitat que és el martiri, que no deixa viure el Papa Francesc. Li tapen la boca i li posen barreres.

Ja està bé de tants casos d'immoralitat sexual i pederàstia, en eclesiàstics, cardenals, bisbes, sacerdots, religiosos... Perquè les coses innobles costat de les coses divinitzades freguen els malentesos i la immoralitat popular; i més, quan passen durant l'època en que el poble, que hi creu, comprova susceptiblement i visiblement fets concrets. La societat d'avui no és la de l'edat mitjana. Llavors l'Església anava per "lliure".

En el nostre temps, Sr Bisbe, més de mitja part del poble, d'això passa, però que el vostre amor sigui amb una dona casada, a vostè, li agrava, popularment, més el cas. En el vostre escàndol, Sr. Bisbe, se veu a les clares que totes aquestes situacions poden atreure el fang i, si és un bisbe, tirant-li del cap a terra la mitra que li correspon, en la seva Seu; vostre escàndol pot ser interpretat de mil maneres, sobretot, en l'estat d'ànim del qui ho interpreta, si n'és dels vostres, o si n'és dels contraris.

Sr. Bisbe. Estau d'acord amb mi? Suposo que si i que no.

Sigueu feliç.

Agustí Serra Soler



Parlem de cuina



Productes de temporada (II)

Tal i com vàrem veure la setmana passada, avui tornarem a omplir el rebost amb aliments del mes de setembre.

L'estiu aviat arribarà a la seva fi i amb l'arribada de la tardor canviarà el contingut de la nostra nevera.

Estam acostumats a trobar una gran varietat d'aliments frescs durant tot l'any als trasts dels mercats i prestatges dels supermercats, gràcies als cultius d'hivernacle i en les avançades tècniques de conservació. Però consumir fruites i verdures de temporada, a més de ser més natural, permet estalviar doblers i és una forma de consum més responsable amb el medi ambient.

A continuació faré un repàs dels vegetals que podem trobar al mes de setembre. Hi ha sabors per a tots els gustos.

Les fruites que es troben en plena temporada són els melicots, meló, nectarina, pera, poma, raïm, alvocat, figa, magrana o codony. També arribaran durant aquest mes les primeres unitats fresques de caqui, xirimoi o kiwi. Aquells que prefereixin albercocs, prunes, gerdos o síndries han d'aprofitar ara, ja que a l'octubre escassejaran.

Hi ha fruites que trobam tot l'any, com plàtan i pinya, així com altres més exòtiques: coco, llima, litxi, maracujà o papaia, però sempre millor usar fruites, diguem-ne, properes... tot sigui dit, una cosa molt difícil avui en dia, ja que penses que les pomes seran del poble d'Orient i resulta que sa gran majoria venen dels països d'Europa de l'est. Per això a part de consumir productes de temporada, convé mirar les etiquetes per saber-ne la procedència. Comprar be, és una de les parts més difícils del procés d'elaboració d'un plat.

Pel que fa a verdures i hortalisses, al setembre comença la temporada de bledes, carxofes, api, albergínies, bròquil, pinya (colflori), col llombarda, endívia o escarola. També és possible assaborir carabasses, cogombres, porros i cols, que es troben en bon moment. Hi ha vegetals que no abandonen els nostres plats en tot l'any, com cebes, espinacs, mongetes verdes, enciams, naps, raves, remolatxa, pastanagues i tomàtigs.

Mantenir una dieta variada consumint productes de temporada és possible, ja que la quantitat de vegetals que podem trobar al mercat durant qualsevol estació és molt àmplia. No està de més tenir-ho en compte en fer la llista de compra. Ho notarà la nostra salut... i la nostra butxaca.

Colflori gratinada amb salsa d'ametlles

Ingredients per a 5 persones: Una colflori d'uns 750 grams, 1 litre de llet, 60 grams de

mantega, 30 grams de farina, 45 grams d'ametlles mòltes i torrades, 1 porro, sal, pebre bo blanc, 100 grams de formatge per a gratinar.

Elaboració: Netejau i tallau la pinya (colflori) a bocins grossos i bulliu-los fins que siguin cuits. Encalentiu la llet. Picau el porro i sofregiu-lo amb la mantega, un cop tendre, afegiu-hi la farina, deixau-ho coure 5 minuts a foc fluix i afegiu-hi l'ametlla. Afegiu la llet calenta a poc a poc sense deixar de remenar, i ho feis coure fins que espesseixi. Posau la colflori dins plats de test individuals, untats amb mantega, salsejar amb la salsa, posau-hi formatge ratllat i gratinar.

Frit de verduretes de tardor

Ingredients per a 4 persones: 2 cebes a mitja juliana, 2 pebres vermells tallats a quadrats, 2 pebres verds tallats a quadrats, 2 albergínies tallades a bastonets, 2 carabassons tallats a bastonets, 1/2 colflori tallada a brotets petits, 4 cebes tendres picades, 4 pastanagues rallades, 1 manat de julivert i fines herbes, 2 dents d'all, 1 pebre de banyeta si volem el frit coent, sal i pebre bo, oli d'oliva, 4-6 patates tallades a làmines fines (xip) i fregides a part, 1 porro tallat a juliana llarga i fregit per a la decoració del plat.

Elaboració: Dins una paella grossa anar fregint els alls, el llorer i el pebre de banyeta, i quan comenci a agafar color afegir-hi les verdures (netes i tallades) en aquest ordre: ceba, porro, pebres, albergínia i carabassó, pastanaga, etc. (les verdures poden variar). Afegir-hi les herbes i rectificar de sal. (Nota: sempre s'ha de mantenir-se el foc viu i deixarem que les verdures quedin dauradetes i lleugerament cruixents, aconseguint un bon efecte maillard). Dins el plat col·locarem una base de patates xip, sobre elles el frit i damunt la juliana de porro fregit.

Optatiu: podem regar el plat amb un poc de sobrassada fregida i esmicada, per a donar un gust diferent a la elaboració.

Ja per a acabar informar-vos que avui mateix, a les 11:00 hores comença la nova temporada de Balears fa Ciència a IB3 Ràdio, el programa presentat per Enric Culat i en el qual soc col·laborador. Bona setmana i ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies o a les ondes hertzianes. parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

